



przepisy.pl

Kabaczki z grzybami i kaszą

 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- sól i pieprz do smaku
- kasza jęczmienna - 150 gramów
- grzyby - 350 gramów
- cebula - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 1 łyżka
- śmietana 18% - 0.6 szklanek
- koperek - 1 pęczek
- olej - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Obrany kabaczek pokrój 8 cm kawałki, łyżeczką wydrąż nasiona pozostawiając 0,5 cm dno i boki. Oprósz solą i pieprzem. Koperek posiekaj.
2. Oczyszczone grzyby pokrój, obraną cebulę posiekaj. Duś na oleju.
3. Ugotowaną kaszę wymieszaj z grzybami i cebulą. Wbij jajko, przypraw i wymieszaj.
4. Farszem napełnij kabaczki. Ułóż w rondlu, podlej niewielką ilością wody i duś pod przykryciem, aż zmiękną.
5. Zalej śmietaną wymieszana z mąką i chwile duś. Wyłóż na talerze, udekoruj koperkiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl