



przepisy.pl

Kasza gryczana grzybowa

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kasza gryczana - 2 szklanki
- ser tyłżycki - 30 gramów
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- mrożona włoszczyzna - 0.5 opakowań
- pieczarki - 650 gramów
- cebula - 2 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- masło - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Kaszę ugotować z włoszczyzną i kostką grzybową Knorr.
2. Pieczarki pokroić w plastry i podsmażyć na patelni. Cebulę posiekać i dodać do pieczarek.
3. Następnie dodać łyżkę masła i mieszać z grzybami.
4. Naczynie żaroodporne wysmarować pozostałym masłem i nałożyć do niego kaszę wymieszaną z pieczarkami, cebulą i serem żółtym. Doprawić.
5. Rozgrzej piekarnik do temperatury 180 stopni i piec przez 15 minut.

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