



przepisy.pl

## Kasza gryczana smażona z dynią, boczkiem i serem feta



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kasza gryczana - 200 gramów
- dynia - 150 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 30 mililitrów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- boczek wędzony w kawałku - 100 gramów
- cebula biała - 1 sztuka
- ser feta - 50 gramów
- pestki dyni - 1 łyżka
- gałązka majeranku - 4 sztuki

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

### Sposób przygotowania:

1. Kaszę ugotuj na sypko według wskazówek umieszczonych na opakowaniu. Boczek oraz cebulę pokrój w drobną kostkę. Dynię obierz i pokrój w większą kostkę – 2x2 cm. Pestki upraż na suchej rozgrzanej patelni.
2. Na dużej patelni rozgrzej Ramę, dodaj boczek oraz cebulę i smaż ok. 5 minut. Po tym czasie dodaj pokrojoną dynię i smaż kolejne 3 minuty.
3. Następnie na patelnię wsyp ugotowaną kaszę, wymieszaj z jej zawartością i smaż kilka minut.
4. Całość dopraw przyprawą Delikat oraz listkami otartymi z gałązek świeżego majeranku. Gotowe danie wyłóż na półmisek, posyp pokruszonym serem feta, pestkami i podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)