



przepisy.pl

# Kasza gryczana smażona z indykiem i pieczarkami



 25 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- kasza gryczana - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- duża cebula - 2 sztuki
- pierś z indyka - 200 gramów
- pieczarki - 200 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- bakłażan - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- szczypiorek - 1 pęczek

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

## Sposób przygotowania:

1. 350 ml wody zagotuj z kostką rosółową, tworząc intensywny bulion drobiowy.
2. Gotującym się bulionem zalej kaszę, gotuj ją przez 2-3 minuty, przykryj, a następnie odstaw w garnku do nagrzanego do 180°C piekarnika na około 20 minut, aż kasza zrobi się miękka i sypka.
3. Razem z kaszą do piekarnika wstaw przekrojonego na pół bakłażana, gdy się upiecze, ostudź pokrój go w kostkę 1 cm na 1 cm.
4. Cebulę i pierś z indyka pokrój w dużą kostkę o podobnej wielkości do bakłażana. Umyte pieczarki pokrój w ćwiartki, drobno posiekaj szczypior i czosnek.
5. W garnku na rozgrzanej Ramie podsmaż czosnek i cebulę, gdy się zeszkli dodaj indyka i smaż, aż zacznie się rumienić. Dodaj pieczarki i smaż, aż z garnka odparują soki z pieczarek.
6. Dodaj bakłażana i kaszę, całość dokładnie wymieszaj, dodaj szczypior i dopraw do smaku majerankiem.

---

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)