



przepisy.pl

Kasza gryczana z sosem pieczarkowym



Składniki:

- kasza gryczana ugotowana - 2 szklanki
- pieczarki - 6 sztuk
- śmietanka 30% - 200 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na odrobinie oliwy.
2. Do cebuli dodać pokrojone w plasterki, obrane wcześniej pieczarki. Przesmażyć całość razem kilka minut, aż pieczarki się zarumienią, a następnie dodać śmietankę.
3. Dodać rozkruszoną kostkę bulionową i wymieszać do rozpuszczenia.
4. Doprawić do smaku i gotować na wolnym ogniu, aż sos zgęstnieje.
5. Gotowym sosem polać kaszę. Smacznego!

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