



przepisy.pl

Kasza gryczana z warzywami



 40 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kasza gryczana - 3 opakowania
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- pomidory pelatti z puszki - 1 opakowanie
- bakłażan - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- kapary - 2 łyżki
- ostra papryka - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- gałązka tymianku
- gałązka rozmarynu
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Kostkę rosołową zalej 600 ml wody i zagotuj. W powstałym bulionie ugotuj na sypko kaszę.
2. Warzywa pokrój w kostkę w misce, zalej je Ramą Smaż jak szef kuchni, dodaj posiekane zioła. Warzywa ułóż na blasze z piekarnika wyłożonej pergaminem. Piecz około 20 minut w temperaturze 190 stopni.
3. Po tym czasie warzywa przełóż do garnka, dodaj posiekany czosnek i posiekaną papryczkę chilli, wlej pomidory z puszki, dodaj posiekane kapary. Wszystko razem gotuj jeszcze chwilę. Podawaj z ugotowaną kaszą.

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