



przepisy.pl

# Kasza gryczana z wędzonym boczkiem na sypko



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- kasza gryczana - 500 gramów
- cebula pokrojona w kostkę - 100 gramów
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- Wędzony boczek pokrojony w kostkę - 200 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 2 szczypty
- olej słonecznikowy - 20 mililitrów
- woda - 0.5 litrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Zagotuj pół litra wody, dodaj kostkę Knorr, ziele angielskie, liść laurowy i pieprz, wszystko razem gotuj dwie minuty.
2. W płaskim garnku (dobierz taki, aby mieścił się z przykrywką w piekarniku) podsmaż boczek, dodaj cebulę i czosnek. Smaż wszystko około 3 minut, dodaj kaszę, przesmaż ją chwilę, mieszając z pozostałymi składnikami
3. Całość zalej gorącym bulionem, doprowadź do wrzenia, przykryj, wstaw do nagrzanego do 190 stopni piekarnika na około 30 minut.
4. Po tym czasie kasza zabsorbuje cały płyn i stanie się miękka, przesyp ją w inne naczynie doprawiając na koniec rozartym 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)