



przepisy.pl

Kasza gryczana z żółtym serem

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ser żółty - 200 gramów
- kasza gryczana - 2 szklanki
- parówki - 5 sztuk
- ketchup - 3 łyżki
- śmietana kwaśna - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Kaszę gryczaną ugotuj w osolonej wodzie z dodatkiem tłuszczu.
2. Parówki pokrój w plastry, a ser zetrzyj na tarce o dużych oczkach.
3. Kaszę wyłóż do naczynia żaroodpornego na zmianę z pokrojonymi parówkami i startym żółtym serem.
4. Śmietanę wymieszaj z ketchupem i polej zapiekanekę.
5. Posyp resztą sera i zapiekaj do czasu, gdy ser się rozpuści.

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