



przepisy.pl

## Kasza jaglana smażona z warzywami



 20 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kasza jaglana - 200 gramów
- bakłażan - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- cukinia - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- mała papryczka chili - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- puszka pomidorów pelati - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- Naturalnie smaczne Lasagne Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Kaszę ugotuj według wskazówek producenta.
2. Posiekaj czosnek i chili.
3. Bakłażana, cukinię, cebulę i paprykę pokrój w kostkę o grubości 2 cm na 2 cm. Wszystkie warzywa pomieszaj z Ramą i ułóż na blasze wyłożonej pergaminem. Warzywa piecz w temperaturze 190 stopni przez około 30 minut.
4. Po tym czasie warzywa przełóż do garnka, dodaj pomidory z puszki, wsyp Knorr do lasagne, który doda smaku potrawie i nada jej odpowiedniej konsystencji. Całość dokładnie wymieszaj i gotuj 2- 3 minuty. Warzywny gulasz podawaj z kaszą jaglaną.

---

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)