



przepisy.pl

Kasza jaglana zapiekana z jajkiem i chorizo



 15 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kasza jaglana - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 6 łyżek
- kurki - 200 gramów
- cebula szalotka - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- mleko - 1 szklanka
- szczypior - 1 pęczek
- starty oscypek - 50 gramów
- jajko - 6 sztuk
- kiełbasa chorizo - 100 gramów
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. 200 g kaszy zalej 200 ml wody i 200 ml mleka, dodaj kostkę rosółową Knorr, ziele angielskie, liść laurowy. Zagotuj kaszę, przykryj, wstaw do piekarnika nagrzanego do 160°C na około 30 minut. W tym czasie kaszę przemieszaj przynajmniej dwa razy.
2. Na patelni na rozgrzanej Ramie obsmaż pokrojoną w pół plastry kiełbasę chorizo, pokrojoną w kosteczkę cebulę. Gdy cebula się zeszkli dodaj umyte i delikatnie rozdrobnione kurki (wystarczy jak je przekroisz na pół jeśli są duże). Smażąc na Ramie nadasz grzybom maślanego aromatu i jednocześnie zachowasz czystość bo Rama nie pryska podczas smażenia.
3. Całość smaź około 3-4 minut. Do kurek na koniec dodaj posiekany szczypior.
4. Ugotowaną kaszę pomieszaj z tartym serem i nałóż do kokilek. Na wierzch kaszy nałóż solidną porcję grzybów. Na wierzchu grzybowego farszu zrób delikatny dołek. Wbij do środka surowe jajko. Całość umieść w nagrzanym do 180°C piekarniku na około 10 minut. Tak aby jajko delikatnie się ścięło.

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