



przepisy.pl

## Pieczarki z kasza jaglaną i chrzanem na Wielkanoc



 10 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- duże pieczarki - 12 sztuk
- Mieszanka ziół i przypraw Knorr Polska z koperkiem** - 2 łyżki
- olej - 60 mililitrów
- bułka tarta - 0.5 szklanek
- natka pietruszki - 1 pęczek
- chrzan ze słoika - 1 sztuka
- kasza jaglana - 100 gramów
- oliwa - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Kaszę jaglaną ugotuj według wskazówek na opakowaniu producenta.
2. Pieczarki wydrąż w środku. Wydrążone części posiekaj drobno. Cebulę i czosnek posiekaj.
3. Na patelni podsmaż cebulę, czosnek i posiekane części pieczarek.
4. Do kaszy dodaj podsmażone pieczarki i przyprawę Knorr. Wymieszaj z chrzanem.
5. Gotowy farsz nałóż do pieczarek. Posyp bułką tartą, skrop oliwą i zapiekaj w 190 stopniach przez 20 minut. Podawaj na zimno lub ciepło.

---

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)