



przepisy.pl

# Zapiekanka z kaszy gryczanej



 60 minut  3 osoby  Średnie

## Składniki:

- kasza gryczana - 40 dekagramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 szczypta
- jajko - 3 sztuki
- parmezan - 10 dekagramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- pieczarki - 10 sztuk
- kielbasa - 30 dekagramów
- olej - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Kaszę ugotuj według przepisu na opakowaniu. Odcedź.
2. Cebule i czosnek posiekaj i podsmaż na oleju.
3. Pieczarki i kielbasę pokrój w plastry, dodaj do cebuli połowę pieczarek i kielbasę i podsmaż.
4. Kaszę wrzuć do miski, dodaj podsmażone składniki, dokładnie wymieszaj. Wbij trzy jajka, dosyp przyprawy i posiekane zioła oraz starty parmezan. Wszystko wymieszaj, włóż do natłuszczonego naczynia żaroodpornego.
5. Na wierzchu poukładaj pozostawione pieczarki. Piecz w średnio nagrzanym piekarniku około 45 minut.

---

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)