

# Kasza gryczana z białą kielbasą



Autor: **GREGORHSPEED**  
Przepisów: **2309** Ocena: **51280**

 1-2 os.  60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 100 g białej kaszy gryczanej
- 1 duża marchew
- 1 szklanka mrożonego groszku
- 1 cebula
- 1 łyżka suszonej natki kolendry
- 400 ml bulionu warzywnego
- 8 pętek białej kielbasy (cienkiej)

## Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę mieszamy z pokrojoną w kostkę marchewką, groszkiem, posiekaną cebulą i natką kolendry. Całość zalewamy bulionem, przekładamy do naczynia żaroodpornego, dokładnie rozprowadzamy.  
Na wierzch układamy białe kielbaski.  
Zapiekamy pod przykryciem 30 min w piekarniku rozgrzanym do 200°C.

## Twoje notatki do przepisu: