

Kasza gryczana z warzywami

Autor: **kstr54**Przepisów: **3** Ocena: **9**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- greczka, 1/2 kg
- jajko, 1 szt
- marchew, 4 szt
- cebula, 3 szt
- czosnek, 1/2 gl
- seler naciowy
- pieczarki
- papryka, 3 szt

Sposób przygotowania:

- 1 greczkę dobrze przemyć, wbic surowe jajko, sol, pieprz wymieszać na patelni rozgrzać olej wsypać greczkę cały czas mieszając, po paru min. zalać kaszę gorącą wodą, przykryć pokrywką i dusić na wolnym ogniu,, od czasu do czasu zamieszać, kiedy woda się wygotuje zdjąć pokrywke i jeszcze przez chwilę odparować kaszę, będzie bbb, sypka, zabieramy się za warzywa, - na rozgrzany olej wrzucamy pokrojona w piórka cebula, czosnek, + reszta warzyw (jakie mamy w lodowce), gotowe wrzucamy do kaszy - wymieszać (oliwy dać sporo bo będzie sucha kasza).
- 2 Podawać z gulaszem, pulpetami, ja uwielbiam z kefirem--- smacznego

Twoje notatki do przepisu: