

Kasza gryczana zapiekana z kurczakiem i mozzarellą



Autor: **DopravioneF**
Przepisów: 15 Ocena: 234



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kasza gryczana, 2 woreczki
- Pierś kurczaka, 1
- cebula, 1
- pomidor, 1
- mozzarella, 1 kula
- olej lub oliwa, 1 łyżka
- sos pomidorowy lub keczup, 1 szklanka
- sól, pieprz, zioła, do zaku

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku gotujemy wodę z dodatkiem soli, do wrzątku wrzucamy kasze na ok. 10 min, po czym odcedzamy. Cebulę drobno siekamy i podsmażamy na rozgrzanym oleju. Pierś kurczaka kroimy w niewielkie kawałki, obsypujemy przyprawą i dodajemy do cebuli. całość podsmażamy jeszcze przez chwilę.
- 2 Do naczynia żaroodpornego wsypujemy jeden woreczek kaszy, następnie wykładamy kurczaka z cebulą i kolejny woreczek kaszy. Całość polewamy sosem pomidorowym rozrobionym z niewielką ilością wody. Na wierzchu układamy plastry pomidora i mozzarelli.
- 3 Przykrywamy folią aluminiową (lub pokrywa naczynia) i zapiekamy w nagrzanym piekarniku przez ok. 20-25 min.

Twoje notatki do przepisu: