

Kaszowe spaghetti



Składniki

2 szt. - Marchewka
1 szt. - papryka czerwona
10 szt. - pieczarki
2 szt. - cukinia
2 szt. - cebula
500 g - mięso mielone
300 g - kasza gryczana
200 ml - smietana 18 %
2 szczypta - koperek
30 dkg - ser żółty
1 szczypta - sol

Opis wykonania

Przepis nadają się na danie główne jak i kolację .Jest szybkie w przygotowaniu i bardzo smaczne.Moja rodzina je uwielbia.

Wszystkie składniki podsmażamy na patelni,doprawiamy do smaku.Po usmażeniu wszystkich składników wlewamy połowę śmietany 18% i mieszamy,chwile gotujemy.Następnie dodajemy koperek i dolewamy resztę śmietanki.Gotujemy od czasu do czasu mieszając.Po ugotowaniu kaszy,wykładamy ją na talerz następnie polewamy naszym sosem i posypujemy startym na grubych oczkach serem