

# Zapiekanka z kaszy jęczmiennej perłowej



## Składniki

2 szklanka - Kasza  
perłowa  
250 g - Pieczarki  
200 g - Ser żółty  
1 szt. - Cebula  
Mała puszka kukurydzy  
1/2 szklanka - Białe wino  
wytrawne  
Sól, pieprz do smaku  
2 łyżka - Jasny sos sojowy  
Olej do smażenia

## Opis wykonania

Zapiekanka wspaniale smakuje zarówno od razu po przygotowaniu jak i odgrzewana. Pyszne, szybkie, proste danie z kaszy.

Podgotuj wstępnie kaszę i odcedź. W tym czasie pokrój cebulę w kostkę i zeszklij na oleju, dodaj drobno pokrojone pieczarki i smaż około 5 minut. Dopraw solą i pieprzem, sosem sojowym. Gdy pieczarki puszczą wodę dodaj kaszę i duś na małym ogniu, kiedy kasza wchłonie cały płyn, dolej lampkę wina. Poczekaj aż alkohol odparuje, a kasza wchłonie płyn. Dodaj odcedzoną kukurydzę. Wysmaruj naczynie żaroodporne masłem, nałóż kaszę i przykryj startym żółtym serem. Wstaw do nagrzanego piekarnika (180 st.C) na około 20 minut. Podawaj gorące, przed podaniem udekoruj natką pietruszki lub szczypiorkiem