

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