

Babka z kaszy kuskus z pieczarkami



Składniki

150 g - kaszy kuskus
500 g - bardzo małych
pieczarek
2 szt. - cebule
3 łyżka - oleju
rzepakowego
2 szt. - jajka
200 ml - śmietany 18%
20 g - tartego sera żółtego
1/2 łyżka - łyżeczki curry
1 łyżka - mielonej ostrej
czerwonej papryki
pieprz czarny do smaku
sól do smaku

Opis wykonania

Babkę z kaszy kuskus z małutkimi pieczarkami można samą zjadać lub z sosami czy z mięsem i warzywami podawać.

Na patelni podsmażamy cebulę pokrojoną w kosteczkę i pieczarki. Oprószamy solą i odstawiamy do przestygnięcia. W dużej misce ubijamy jajka, dodajemy śmietanę, curry, doprawiamy papryką, solą, pieprzem i mieszamy. Następnie dodajemy surową kaszę kuskus, pieczarki z cebulką i ponownie mieszamy (kilka pieczarek zostawiamy). Tak przygotowaną masę przekładamy do małej keksówki wyłożonej papierem do pieczenia, na wierzch układamy pozostawione pieczarki i całość posypujemy startym serem. Babkę pieczemy ok. 50 min w 185°C.