

Kasza gryczana w pomidorach zapiekana z jajem



Składniki

2,5 szklanka - ugotowanej
kaszy gryczanej
1 szt. - szalotka
1 szt. - ząbek czosnku
1 łyżka - oliwy
2 szt. - puszki krojonych
pomidorów
100 g - stratego cheddara
1 łyżeczka - masła
2-3 szt. - jajka

Opis wykonania

Nasz domowy hit! dorosłym i dzieciom bardzo to danie smakowało. Pożywne, szybkie w przygotowaniu zaskakująco łączy smaki. W sam raz dla wegetarian :)

Szalotkę i czosnek obieramy i siekamy drobno. Szklimy na łyżce oliwy.

Dodajemy pomidory z puszki i dusimy ok 15 minut. Doprawiamy solą i pieprzem. Łączymy z kaszą i serem (zostawiamy garstkę do posypania).

Mieszamy i przekładamy do naczynia do zapiekania wysmarowanego masłem.

Pieczemy w 170 st.C ok 25 minut.

Wyjmujemy, łyżką robimy delikatne zagłębienia (tyle ile mamy jajek), wbijamy w nie jajka.

Posypujemy serem. Jajka dodatkowo solimy i pieprzymy. Zapiekamy aż białko się zetnie a ser rozpuści. Fajnie kiedy żółtko pozostaje lekko płynne.