

Zapiekanka z kaszy gryczanej

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 70 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym umieścić koszyczek. Odważyć 400 g kaszy gryczanej ciemnej, wlać 1300 g wody i wsypać 5 g soli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ugotować kaszę. Opcja na parze, czas 17 minut.
2. Zdjąć pokrywę, przy pomocy miarki wyjąć koszyczek z kaszą. Wodę z naczynia wylać.
3. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć 80 g cebuli i 20 g czosnku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, warzywa posiekać. Czas 5 sekund, prędkość 5.
4. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Wlać 50 g oleju. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, dodać 250 g pieczarek pokrojonych w plasterki i 300 g kiełbasy typu Śląska pokrojonej w kostkę. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko razem podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
6. Zdjąć pokrywę, wyjąć mieszadło. Do naczynia wsypać ugotowaną wcześniej kaszę gryczaną i wsypać 150 g tartego żółtego sera. Wszystko razem wymieszać przy pomocy silikonowej łopatkii.
7. Tak przygotowane składniki zapiekanki przesypać do naczynia do zapiekania,

wyrównać wierzch.

8. Pozostałe 50 g pieczarek pokroić w plasterki , poukładać na wierzchu na zapiekance.
 9. Piekarnik nagrzać do 170°C, piec zapiekankę około 30 minut. Następnie na wierzch posypać pozostałe 50 g tartego żółtego sera i całość zapiekać jeszcze przez około 10 minut.
 10. Zapiekankę wyjąć z piekarnika, przekładać na talerze.
-

Wskazówki :

Uwaga! naczynie do zapiekania po wyjęciu z piekarnika jest gorące!!!