

Kasza zapiekana z serem żółtym

Przepis dodany przez użytkownika cassia

Kasza może być podawana w różny sposób i z różnymi dodatkami. Ja proponuję z żółtym serem.

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- kasza jęczmienna - 1 kg
- tłuszcz - 10 dkg
- ser żółty - 75 dkg
- żółtka - 5 szt.
- zielona pietruszka - 2,5 szt.
- śmietana - 300 ml

Etapy przyrządzania:

1. Ugotować kaszę. Wysmarować żaroodporne naczynie tłuszczem, ułożyć połowę kaszy, ser utarty z solą i żółtkiem. Przykryć resztą kaszy. Zalać śmietaną wymieszaną z żółtkiem i solą. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 20 min. Pod koniec posypać pietruszką.

