Kasza gryczana z pieczarkami i boczkiem

Barbara Mulik

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- Kasza gryczana niepalona - 1 szklanka
- Pieczarki - 250 g
- Boczek wędzony - 130 g
- Cebula - 2 szt.
- Śmietana 18% - 3 łyżka
- Olej - 3 łyżka
- Sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do rondelka wsypać szklankę kaszy gryczanej niepalonej, zalać wrzątkiem (1,5 szklanki) , trochę posolić do smaku, dodać 1 łyżkę oleju i gotować do momentu wchłonięcia się wody. Gorący rondelek z kaszą zawijamy w koc na 30 minut (kasza będzie sypka).

KROK 2: Pieczarki umyć pod bieżącą wodą i odciąć trzony.
Boczek wędzony pokroić na bardzo cienkie plasterki.
Cebulę pokroić na półplasterki.
Pieczarki pokroić na plasterki.

KROK 3: Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć cebulę z boczkiem (10 minut), następnie dodać pokrojone pieczarki i dusić pod przykryciem.
Pod koniec duszenia przyprawić solą i pieprzem do smaku dodać śmietanę i jeszcze chwilę dusić, ciągle mieszając.

KROK 4: Kaszę gryczaną z sosem podajemy z dowolną surówką.

Smacznego.