Piróg gryczany biłgorajski łysy

Nikita

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

15 porcji

Składniki:

- Kasza gryczana bio - 200 g
- Ser biały eko - 350 g
- Boczek lub słonina - 2 plastry
- Ziemniaki ugotowane - 4-5 szt.
- Jaja ekologiczne - 3 szt.
- Sól i pieprz do smaku -
- Mięta świeża - kilka listków
- Kwaśna śmietana - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Możemy też piec go w cieście krucho- drożdżowym (takim jak w przepisie na kaszaka gryczany z serem)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Gotujemy kaszę gryczaną. Boczek lub słoninę pokroić w kostkę i podsmażyć.

KROK 2: Do miski włożyć kaszę, ziemniaki, ser,śmietanę, jajka i wyrobić razem robotem lub ręcznie. Dodać boczek, sól i pieprz oraz posiekaną miętę .

KROK 3: Masę przełożyć do keksówki i wstawić do nagrzanego piekarnika 170 stopni. Piec 80 minut.

KROK 4: Możemy jeść zaraz po upieczeniu, na ciepło z zimnym kefirem lub śmietaną.

KROK 5: Smaczny też na zimno zamiast chleba.

KROK 6: Lub pokrojony w plastry i podsmażony ze śmietaną, jogurtem lub kefirem.