

Kasza gryczana z mięsem i warzywami

Składniki:

- ½ kg kaszy gryczanej
- ½ kg mięsa z łopatki
- 2 cebule
- 4 ząbki czosnku
- 1 płaska łyżka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka kminu rzymskiego
- 1 zielona papryka (surowa)
- 1 czerwona papryka (surowa)
- oliwa, smalec do smażenia
- natka pietruszki
- pieprz i sól do smaku

Przygotowanie:

Kaszę ugotować według przepisu na opakowaniu, ale zamiast wody użyć rosółu.

Mięso pokrojone w paseczki usmażyć na smalcu, wyjąć, a na pozostałym tłuszczu zeszklić pokrojoną cebulę, papryki i czosnek.

Połączyć składniki, dodać przyprawę do smaku.

Podawać obficie posypane zieloną pietruszką.

Smacznego życzy KGW Mieszna