

Kasza jaglana

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: PaulinaA, dnia 8 Września 2012r. o 17:09

Tagi: [Kasza jaglana](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [Mazowsze](#)

Rodzaj mięsa: [inne](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
kasza jaglana	250	g	dodatki
kostka rosółowa mięsna drobiowa	1	szt.	przyprawy i zioła
woda	1	l	płyny i sosy

Opis

kaszę należy odmierzyć i wypłukać w wodzie, następnie nalewamy wody do garnka ok 1litra wrzucamy kostkę i gotujemy do gorącej wody wrzucamy kaszę jeszcze ok 5 minut trzymamy na małym ogniu następnie nakrywamy pokrywką i odstawiamy i w zależności od możliwości kuchennych można:

- 1) wstawić do ciepłego piekarnika na 20 minut aby kasza doszła tem w piekarniku ok 150 C
- 2) owinać ręcznikiem i odstawić na ok 30 minut
- 3) ja osobiście owijam w folię aluminiową i odstawiam na ok 30 minut

Kasza podczas tzw "leżakowania" napęcznieje jak zostanie jeszcze woda to należy ją odlać



Dla ilu osób: 4
Danie dietetyczne: tak
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 1godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: