



Kolorowa zapiekanka z kaszy jaglanej z warzywami

★★★★★ (3)

70 minut

3 osób

łatwy

Wartości odżywcze

396 kcal / 1 porcję (283 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 139.83 kcal 6.99%	Białko 5.76 g 11.52%	Węglowod. 19.99 g 7.4%	Tłuszcze 4.90 g 7%	Błonnik 1.99 g 7.96%	GDA 6.99%
---	-----------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------------	----------------------------

Składniki

- Kasza jaglana sucha - 200g
- Jaja kurze surowe - 150g (3 sztuki)
- Por obrany - 100g
- Brokuły - 150g
- Cebula - 90g (1 ¼ sztuki)
- Pomidor - 130g
- Kurkuma - 3g
- Pieprz czarny - 4g (4 szczypty)
- Zioła prowansalskie - 3g (łyżeczka)
- Oliwa z oliwek - 20g (2 łyżki stołowe)

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Kaszę jaglaną przepłucz, a następnie zalej 400 ml wody i gotuj według wskazówek producenta zamieszczonymi na opakowaniu.

KROK 2: Na patelni rozgrzej oliwę, wrzuć posiekaną w drobną kosteczkę cebulę, następnie dodaj pora pokrojonego w piórka, a następnie brokuła podzielonego na małe różyczki i pomidora pokrojonego w średnią kostkę. Smaż całość około 5 minut.

KROK 3: Do misy blendera kielichowego włóż kaszę jaglaną oraz jaja i chwilę całość zblenduj. Następnie dodaj warzywa i przyprawy. Całość dokładnie wymieszaj.

KROK 4: Przełóż masę do foremki lub naczynia żaroodpornego i piecz około 45-50 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st. C.

Smacznego!

