



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Zapiekanka warzywna z kaszą orkiszową na masie jajecznej



## Zapiekanka warzywna z kaszą orkiszową na masie jajecznej

★★★★★ (4)

🕒 60 minut

🍴 6 osób

👨‍🍳 łatwy

### Wartości odżywcze

**370 kcal** / 1 porcję (372 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 99.40 kcal 4.97%	🍗 Białko 8.25 g 16.5%	🍞 Węglowod. 11.67 g 4.32%	🥑 Tłuszcze 2.43 g 3.47%	🌾 Błonnik 2.28 g 9.12%	<b>GDA</b> 4.97%
---------------------------------------	-----------------------------	---------------------------------	-------------------------------	------------------------------	---------------------

### 👨‍🍳 Składniki

- Oliwa z oliwek - 20g (2 łyżki stołowe)
- Cebula - 80g (sztućka)
- Por obrany - 50g
- Mięso z piersi kurczaka, bez skóry - 500g
- Sól biała - 0.5g (szczypta)
- Pieprz czarny - 4g (4 szczypty)
- Zioła prowansalskie - 3g (łyżeczka)
- Curry - 3g (łyżeczka)
- Cukinia - 250g
- Bataty - 200g (sztućka)
- Pomidor suszony - 42g (6 sztuk)
- Brokuły - 500g
- Marchew - 140g
- Oliwki czarne marynowane - 15g (6 sztuk)
- Oliwki zielone marynowane, konserwowe - 15g (6 sztuk)
- Kasza orkiszowa - 133g
- Zioła prowansalskie - 3g (łyżeczka)

### 👨‍🍳 Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Wszystkie warzywa umyj. Cebulę i pora pokrój w piórka, cukinię, obranego batata i suszone pomidory pokrój w dość drobną kostkę. Brokuły sparz wrzątkiem, a następnie podziel na małe różyczki. Marchew obierz i pokrój w cienkie plasterki.

**KROK 2:** Kurczaka umyj, a następnie pokrój w drobną kostkę. Przypraw go solą, pieprzem, curry i ziołami prowansalskimi i całość dokładnie wymieszaj w miseczce.

**KROK 3:** Na dużej patelni rozgrzej olej. Zesklij na niej cebulę. Następnie dodaj kawałki kurczaka i smaż do momentu, aż nie będzie już surowy. Dodaj pozostałe warzywa i duś pod przykryciem na wolnym ogniu, aż warzywa nieco zmiękną.

**KROK 4:** W międzyczasie pokrój w drobne plasterki oliwki. Gdy już warzywa będą miękkie, na sam koniec dodaj je do reszty składników. Następnie dorzuć surową kaszę orkiszową i całość dokładnie, powoli wymieszaj, pozostawiając patelnię wciąż na ogniu.

**KROK 5:** Przełóż przygotowaną masę do wysmarowanego olejem, żaroodpornego naczynia. Następnie do oddzielnej miski wybij 3 jajka i dodaj mleko. Dokładnie zmiksuj całość, a następnie dodaj przyprawy.

**KROK 6:** Wylej przygotowaną masę jajeczną na zapiekanekę tak, by równo rozłożyła się w naczyniu żaroodpornym.

**KROK 7:** Wstaw naczynie do nagrzanego do 180 st. C piekarnika i piecz przez około 30-35 minut. Po tym czasie wyłóż zapiekanekę na kratkę i ostudź. Pokrój według uznania.

Smacznego!

- Curry - 3g (łyżeczka)
- Papryka ost ra mielona - 3g (łyżeczka)
- Jaja kurze surowe - 150g (3 sztuki)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 120g (½ szklanki)

Serwis internetowy DietMap wykorzystuje pliki cookies, które umożliwiają i ułatwiają Ci korzystanie z jego zasobów. Korzystając z serwisu wyrażasz jednocześnie zgodę na wykorzystanie plików cookies. Szczegółowe informacje znajdziesz w zakładce Zastrzeżenia Prawne.

akceptuję

