

Doradca Smaku IV: Kasza pęczak z półgęskiem, odc. 10



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

półgęsek wędzony	200 g
cebula czerwona	1/2 sztuki
ziemniaki	3 sztuki
kasza pęczak	200 g
Rosół drobiowy z włoszczyzną	2 l
masło	2 łyżki
sera dojrzewającego	50 g
szpinak baby	garść
pomidorki koktajlowe	3 sztuki
zielone jabłko	1/2 sztuki
olej rzepakowy	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
Przyprawa curry orientalna Prymat	
Kurkuma mielona Prymat	
Kminek mielony Prymat	
Kolendra cała Prymat	
Liść laurowy suszony Prymat	
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy składniki.
- KROK 2 Półgęsek kroimy w drobną kostkę i wrzucamy na rozgrzany olej. Gdy mięso delikatnie się przyrumieni wrzucamy pokrojoną w kostkę cebulę. Następnie dodajemy ziemniaki, również pokrojone w kostkę, oraz surową kaszę. Smażymy aż kasza stanie się biała i szklista. Całość podlewamy porcją rosołu.
- KROK 3 Dodajemy gałkę muskatołową do smaku i ponownie podlewamy porcją rosołu. Przyprawiamy do smaku curry oraz kurkumą. Dodajemy porcję rosołu i sporo kminku. Następnie wrzucamy kolendrę i kilka liści laurowych, przyprawiamy świeżo zmielonym pieprzem czarnym. Gotujemy 20-25 minut aż kasza będzie miękka, od czasu do czasu dolewamy rosół. Pod koniec dodajemy odrobinę masła i starty ser.
- KROK 4 Na patelnię z rozgrzany olejem wrzucamy pojedynczo liście szpinaku, smażyjemy 10-15 sekund, po czym wyjmujemy na papierowy ręcznik. Pomidory koktajlowe kroimy w plastry, a jabłko w cieniutkie paseczki.
- KROK 5 Kaszę podajemy wraz z plasterkami pomidorków, podsmażonymi listkami szpinaku oraz jabłkiem. Na koniec dodajemy świeżo zmielony kolorowy pieprz.