

## Doradca Smaku IX: Kasza jaglana z kurkami i żółtym serem, odc. 27



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>kasza jaglana ugotowana</b>	100 gramów
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>por</b>	1 sztuka
<b>suszone pomidory z czosnkiem</b>	3-4 sztuk
<b>szynka wędzona</b>	50 gramów
<b>parówka</b>	1 sztuka
<b>kurki świeże</b>	200 gramów
<b>groszek zielony</b>	4 łyżki
<b>ser żółty</b>	150 gramów
<b>olej rzepakowy</b>	50 mililitrów
<b>papryczka chilli</b>	1 sztuka
<b>kiełki</b>	50 gramów
<b>chipsy z tortilli</b>	kilka sztuk

**Do smaku:**

**Pieprz ziołowy mielony Prymat**

**Papryka wędzona słodka mielona Prymat**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek siekamy, cebulę kroimy w drobną kostkę. Białą część pora kroimy wzdłuż i kroimy w pióra. Szynek kroimy w kostkę, parówkę na plasterki, a suszone pomidory w paski.

Na patelni rozgrzewamy olej i podsmażamy cebulę, czosnek, pora, szynkę, parówkę. Składniki przesuwamy i obok kładziemy kurki oraz suszone pomidory. Smażymy dalej razem, delikatnie mieszając. Doprawiamy do smaku pieprzem ziołowym, ponownie mieszamy.

Do miski przesypujemy kaszę jaglaną i zielony groszek. Dodajemy podsmażone składniki z patelni, doprawiamy do smaku papryką wędzoną, mieszamy. Następnie dodajemy 100 g startego żółtego sera i mieszamy.

Na talerz wykładamy kaszę jaglaną z dodatkami. Papryczkę chili kroimy w cienkie paski. Układamy na daniu. Następnie kładziemy pozostały ser i kiełki. Podajemy z chipsami z tortilli.