

## Doradca Smaku X: Kozacki kulisz, odc. 38



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>cebula</b>	1/2 szt.
<b>marchew</b>	1 szt.
<b>pietruszka</b>	1 szt.
<b>pieczarki</b>	4 szt.
<b>chudy boczek</b>	150 g
<b>kasza jęczmienna</b>	60 g
<b>natka pietruszki</b>	1 pęczek
<b>papryczka chili</b>	1 szt.
<b>wywar (szczegóły w przepisie)</b>	500 ml

**Do smaku:**

**Pieprz czarny grubo mielony Prymat**

**Kminek mielony Prymat**

**Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek siekamy, cebulę, marchew i pietruszkę kroimy w kostkę. Pieczarki kroimy na ćwiartki. Boczek kroimy w kostkę. Do nagrzanego garnka wkładamy boczek i podsmażamy, mieszając. Dodajemy czosnek, cebulę, marchewkę, pietruszkę oraz pieczarki. Całość mieszamy i doprowadzamy pieprzem czarnym grubo mielonym. Z wywaru wyciągamy mięso: żeberko i karczek wieprzowy. Żeberko kroimy w kawałki i wyciągamy kości. Karczek kroimy na większe kawałki. Mięso dodajemy do warzyw w rondlu i mieszamy, podsmażając. Doprowadzamy kminkiem mielonym, mieszamy i dodajemy kilka (4-5) chochli wywaru (żeberko, karczek wieprzowy, włoszczyzna, prażona cebula, czosnek, 3 liście laurowe, 5-6 ziaren ziela angielskiego – całość gotujemy przez około 3 godziny). Wsypujemy kaszę i mieszamy, doprowadzamy solą jodowaną. Siekamy natkę pietruszki i papryczkę chili. Danie układamy na talerz, dekorujemy posiekaną pietruszką i papryczką chili.