

## Kasza jęczmienna z kremowym puree z kalafiora



### BERTPVD



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Kasza

<b>kasza jęczmienna</b>	200 g
<b>sól do smaku</b>	1 szczypta
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	1 szczypta
<b>woda zimna</b>	2 l

### Puree z kalafiora

<b>ziemniaki</b>	2 szt
<b>kalafior</b>	1 szt
<b>śmietana 18 proc</b>	4 łyżki
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	2 szczypty

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyty kalafior kroimy na mniejsze kawałki (wycinamy różyczki kalafiora) Wraz z pokrojonymi na mniejsze części ziemniakami wrzucamy go do gotującej się, osolonej wody (ilość wody w garnku powinna być na tyle odpowiednia, by zakryć całość). Gotujemy około 15 minut pod przykryciem aż kalafior zrobi się miękki.

Po ugotowaniu odlewamy część wody z garnka i miksujemy na gładką masę. Całość doprawiamy niewielką ilością mielonego białego pieprzu, szczyptą soli, 4 łyżkami słodkiej śmietany. Gotujemy zgodnie z instrukcją kaszę. Po ugotowaniu doprawiamy pieprzem i solą. Wylewamy na talerz kremowe puree i na to kaszę.