

## Kaszotto z grzybami, suszonymi pomidorami i serem z czarnuszką



### SMAK\_PL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

<b>kasza pęczak</b>	200 gramów
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>grzyby</b>	200 gramów
<b>pomidory suszone</b>	3 sztuki
<b>kapary</b>	1 duża łyż.
<b>wino białe wytrawne</b>	1 szklanka
<b>bulion warzywny</b>	0,5 litra
<b>olej z suszonych pomidorów</b>	2 duże łyż.
<b>ser z czarnuszką</b>	200 gramów
<b>masło</b>	2 duże łyż.

#### Do smaku:

sól morska

pieprz czarny mielony

rozmaryn

tymianek

papryka słodka mielona

#### Do dekoracji:

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KASZĘ PĘCZAK PŁUCZEMY KILKAKROTNIENIE I ODCEDZAMY. W RONDELKU NA OLEJU Z SUSZONYCH POMIDORÓW SMAŻYMY POKROJONĄ W KOSTKĘ CEBULĘ, CZOSNEK, POSIEKANE UGOTOWANE GRZYBY, DODAJEMY PĘCZAK I SMAŻYMY AŻ PĘCZAK BĘDZIE BŁYSZCZĄCY. NASTĘPNIE WLEWAMY SZKLANKĘ BIAŁEGO WINA, DUSIMY, CAŁY CZAS MIESZAJĄC I DOLEWAJĄC STOPNIOWO ROSÓŁ, AŻ PĘCZAK BĘDZIE MIĘKKI.

DODAJEMY SUSZONE POMIDORY, KAPARY, 2 ŁYŻKI MASŁA, 2 ŁYŻKI SERA I DOKŁADNIE WSZYSTKO MIESZAMY DOPRAWIAJĄC DO SMAKU.

TAK PRZYGOTOWANE WARZYWNE KASZOTTO, WKŁADAMY DO MISECZEK, POSYPUJEMY POZOSTAŁYM SEREM I DEKORUJEMY POSIEKANĄ BAZYLIĄ.