

Mój przepis na....: Kaszotto z pieczarkami i pomidorami, odc. 30



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	300 g
kasza pęczak	1 szklanka
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
rosół z kury Kucharek	1 szklanka
wino białe wytrawne	1/2 szklanki
masło	2 łyżki
pomidorki koktajlowe	8 sztuk
parmezan starty	4 łyżki
suszone pomidory	6 sztuk
tymianek Prymat	szczypta
estragon	szczypta
sól morska	szczypta
pieprz czarny mielony	szczypta
natka pietruszki	kilka gałązek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę kroimy w kostkę, a czosnek zgniatamy nożem i drobno siekamy. Pieczarki obieramy i kroimy w plastry.

- KROK 2 Na patelnię wlewamy olej z suszonych pomidorów, 1 łyżkę masła i smażymy przygotowane składniki. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- KROK 3 Następnie dodajemy pokrojone na połówki pomidory koktajlowe, pokrojone w paski pomidory suszone oraz przepłukaną w zimnej wodzie kaszę.
- KROK 4 Dodajmy łyżkę masła i podlewamy rosół z kury. Mieszamy i doprawiamy do smaku tymiankiem i estragonem. Gotujemy jeszcze chwilę, tak aby nadmiar rosółu odparował. Następnie dodajemy starty ser. Kaszotto podlewamy białym winem i mieszamy.
- KROK 5 Gotowe kaszotto przekładamy do misek, posypujemy natką pietruszki i startym serem. Możemy je udekorować pomidorami suszonymi oraz koktajlowymi.