

Pęczotto Eli na bogato



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Kasza:

kasza pęczak 50 dag

Pozostałe składniki:

kiełbasa wędzona 25 dag

boczniaki 25 dag

selera naciowego 4 gałązki

papryka czerwona 1 szt.

duża cebula 1 szt.

Przyprawy:

Czosnek suszony Prymat 1 duża łyż.

sól 5 szczypt

Pieprz czarny mielony Prymat 5 szczypt

Dodatki:

olej rzepakowy 8 dużych łyż.

bulion 1 litr

natka pietruszki 1 pęczek

ser cheddar 25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie składników:

- KROK 1 Seler naciowy umyć, osuszyć i obrać z włókien. Obrany seler pokroić na kawałki. Paprykę umyć, osuszyć, usunąć szypułkę i pestki. Z papryki wyciąć paseczki do dekoracji. Resztę papryki pokroić w kostkę.
- KROK 2 Boczniki oczyścić i pokroić na mniejsze kawałki. Natkę umyć, osuszyć, część odłożyć do dekoracji a resztę posiekać. Ser zetrzeć na tarce z małymi oczkami.
- KROK 3 Kiełbasę pokroić w kostkę. Cebulę obrać z łupinki i pokroić w kostkę.

Przygotowanie kaszotto:

- KROK 1 Na dużej, głębokiej patelni rozgrzać 4 łyżki oleju, dodać kiełbasę, połowę pokrojonej cebuli i smażyć aż się zrumieni. Do kiełbasy z cebulą wsypać pęczak i smażyć razem aż kasza się zeszkli.
- KROK 2 Kaszę zalać bulionem, żeby była lekko przykryta i gotować na małym ogniu. Gdy bulion wyparuje dolewać znowu i tak kilka razy.
- KROK 3 Gdy pęczak będzie pół miękki dodać seler naciowy i paprykę.
- KROK 4 Na drugiej patelni rozgrzać pozostałe 4 łyżki oleju, dodać boczniki, resztę cebuli, oprószyć pieprzem i smażyć aż się zrumieni i grzyby będą miękkie.
- KROK 5 Do miękkiego pęczaku dodać przesmażone grzyby, wymieszać i jeszcze chwilę razem dusić.
- KROK 6 Do gotowego pęczotto dodać posiekaną natkę pietruszki i potarty ser cheddar. Całość wymieszać, doprawić solą i pieprzem do smaku. Pęczotto wyłożyć na talerze i udekorować paskami papryki i natką pietruszki. Smacznego!