

Pomidorowa pasta z kaszy jaglanej



PATRYCJA33



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza jaglana	1 szklanka
woda	2 szklanki
pomidor	2 szt
cebula	1 szt
czosnek	2 ząbki
pieprz ziołowy	pół łyżeczki
papryka słodka mielona	1 łyżeczka
zioła prowansalskie	pół łyżeczki
sól i pieprz	do smaku
oliwa	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę zalewamy gorącą wodą i gotujemy do momentu aż pochłonie całą wodę. Co jakiś czas kaszę należy pomieszać.

Pomidory zalewamy wrzątkiem, odstawiamy na 2 minuty, a następnie odcedzamy i ściągamy skórkę.

Cebule obieramy, kroimy w kostkę i podsmażamy na oliwie. Dodajemy pokrojone w kostkę pomidory oraz przyprawy i dusimy aż pomidory będą miękkie. Następnie dodajemy ugotowaną kaszę jaglaną i wyciśnięty przez praskę czosnek. Wszystko razem mieszamy i gotowe :-)