

Zapiekanka z papryki i fasoli



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasolka szparagowa	15 dkg
papryka czerwona	`1 sztuka
papryka zielona	1 sztuka
por (biała część)	1 sztuka
kasza jęczmienna	2 szklanki ugotowana
sól i pieprz	1 do smaku
ser żółty	15 dkg
bazylia świeża	1 do smaku
masło klarowane	1 do smaku
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1 do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	1 do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kasze ugotowaną która została z dnia poprzedniego przekładam do miski.
- KROK 2 Fasolkę gotuję al dente w osolonej wodzie razem z marchewką pokrojoną w paski. Sprawdzam w trakcie gotowania ich miękkość.
- KROK 3 Por kroję w krążki i przesmażam na maśle klarowanym. Przekładam na talerz.
- KROK 4 Papryk pozbawiam nasion i kroję w paski
- KROK 5 Przesmażam ją na tej samej patelni co por.

KROK 6

Fasolkę, por, paprykę dodaję do kaszy, ser także. Zostawiam dwie łyżki sera do posypania wierzchu. Dodaję sól, pieprz, przyprawę ognistą, paprykę słodką i całość mieszam. Przekładam do naczynia do zapiekania. Wstawiam na 25 minut do piekarnika temp 200 stopni. Pięć minut przed końcem pieczenia posypuję reszta sera. Przed podaniem dekoruję bazylią.