

Doradca Smaku IX: Kasza jaglana z kurkami i żółtym serem, odc. 27



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kasza jaglana ugotowana	100 gramów
czosnek	1 ząbek
cebula	1 sztuka
por	1 sztuka
suszone pomidory z czosnkiem	3-4 sztuk
szynka wędzona	50 gramów
parówka	1 sztuka
kurki świeże	200 gramów
groшек zielony	4 łyżki
ser żółty	150 gramów
olej rzepakowy	50 mililitrów
papryczka chilli	1 sztuka
kiełki	50 gramów
chipsy z tortilli	kilka sztuk

Do smaku:

Pieprz ziołowy mielony Prymat

Papryka wędzona słodka mielona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek siekamy, cebulę kroimy w drobną kostkę. Białą część pora kroimy wzdłuż i kroimy w pióra. Szynek kroimy w kostkę, parówkę na plasterki, a suszone pomidory w paski.

Na patelni rozgrzewamy olej i podsmażamy cebulę, czosnek, pora, szynkę, parówkę. Składniki przesuwamy i obok kładziemy kurki oraz suszone pomidory. Smażymy dalej razem, delikatnie mieszając. Doprawiamy do smaku pieprzem ziołowym, ponownie mieszamy.

Do miski przesypujemy kaszę jaglaną i zielony groszek. Dodajemy podsmażone składniki z patelni, doprawiamy do smaku papryką wędzoną, mieszamy. Następnie dodajemy 100 g startego żółtego sera i mieszamy.

Na talerz układamy kaszę jaglaną z dodatkami. Papryczkę chili kroimy w cienkie paski. Układamy na daniu. Następnie kładziemy pozostały ser i kiełki. Podajemy z chipsami z tortilli.