



Kaszotto meksykańskie z boczkiem wędzonym i papryczką jalapeno

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kasza pęczak - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 30 mililitrów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- pierś z kurczaka - 300 gramów
- boczek wędzony w kawałku - 50 gramów
- papryka zielona - 1 sztuka
- pomidorki koktajlowe z puszki - 200 gramów
- fasola czerwona z puszki - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- papryczka jalapeno w zalewie - 1 sztuka
- kolendra mielona - 1 łyżeczka
- ser cheddar - 30 gramów
- świeża kolendra - 1 pęczek
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka pokrój w kostkę 1x1 cm, czosnek posiekaj, boczek, cebulę oraz paprykę pokrój w drobną kostkę. Papryczkę jalapeno pokrój w krążki, fasolę odcedź i przepłucz, a ser zetrzyj na drobnej tarce.
2. Pierś z kurczaka oprósz przyprawą Knorr. Boczek przesmaż w garnku na rozgrzanej Ramie, dodaj kurczaka i smaż chwilę razem mieszając co chwilę.
3. Dodaj czosnek, cebulę, paprykę oraz przyprawy, wymieszaj. Następnie wsyp kaszę i smaż razem 3 minuty. Wlej 300 ml wody i zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj 10 minut.
4. Następnie dodaj pomidory oraz fasolę i gotuj na wolnym ogniu kolejne 10 minut. Po tym czasie garnek zdejmij z ognia i przykryj – odstaw na kilka minut, aby kasza wchłonęła cały płyn.
5. Następnie dodaj pokrojoną kolendrę i dopraw do smaku. Na koniec dodaj starty ser, wymieszaj i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl