



# Kaszotto z indykiem

przepisy.pl



 40 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pęczak - 200 gramów
- piersi z indyka - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 4 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- seler naciowy, pokrojony w kostkę - 100 gramów
- marchewka pokrojona w kostkę - 150 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- suszone grzyby - 100 gramów
- ser parmezan - 60 gramów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 ziarna
- Mieszanka ziół i przypraw Ziola prowansalskie Knorr** - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. W odpowiednim garnku na rozgrzanej Ramie podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę, posiekany czosnek, seler, marchew oraz suszone grzyby.
2. Wsyp kaszę, dodaj ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, całość zalej około 500 ml wody.
3. Dodaj pokrojone w kostkę piersi z indyka i kostkę rosółową Knorr. Wszystko razem gotuj, aż kasza wchłonie całą wodę stając się miękka. W miarę potrzeby dodaj więcej wody. Konsystencja kaszotto powinna być delikatnie płynna. Na koniec całość dopraw tartym parmezanem i ziołami prowansalskimi.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)