



Jesienny kociołek

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kasza jęczmienna - 150 gramów
- cebula - 1 sztuka
- zielony groszek (świeży lub mrożony) - 100 gramów
- puszka czerwonej fasoli - 400 gramów
- koncentrat pomidorowy - 50 gramów
- pieczarki - 200 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 2 łyżki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Kaszę dokładnie opłucz i pozostaw do odsączenia.
2. Cebulę oraz pieczarki obierz i pokrój w kostkę.
3. Wrzuć je do garnka wysmarowanego Ramą i podsmaż. Po chwili dodaj czosnek.
4. Następnie wrzuć kaszę jęczmienną, dodaj 0,5 l bulionu warzywnego, koncentrat pomidorowy i duś pod przykryciem. Gdyby była potrzeba podlej wodą.
5. Po upływie ok. 20 minut dodaj odsączoną czerwoną fasolę, zielony groszek i duś do czasu aż wszystkie składniki będą miękkie. W razie potrzeby dopraw do smaku.

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