



przepisy.pl

## Kaszotto bulgur z bakłażanem i fetą



 40 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kasza pęczak - 200 gramów
- Fix Knorr Kaszotto z grzybami i cebulką** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- Przyprawa Harissa Knorr** - 2 łyżki
- pieczarki - 200 gramów
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- bakłażan - 1 sztuka
- pomidorki koktajlowe - 200 gramów
- ser feta - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę drobno pokrój, pieczarki w plastry, a bakłażana w około 2 cm kostkę. Posiekaj natkę pietruszki i pokrusz ser feta.
2. Bakłażany delikatnie natrzyj oliwą, a następnie oprósz harissą i wstaw na 20 minut do piekarnika nagrzanego do 200°C. Po 10 minutach dodaj połówki pomidorków koktajlowych. Całość piecz kolejne 10 minut.
3. W garnku na rozgrzanej oliwie podsmaż cebulę i grzyby, dodaj kaszę, a następnie zalej ją 400 ml wody. Całość gotuj pod przykryciem około 20 minut, mieszając co jakiś czas.
4. Następnie dodaj Fix Knorr połączony ze śmietaną i dokładnie wymieszaj. Kaszotto powinno mieć płynną strukturę - jeśli jest za suche, dodaj kilka łyżek wody, jeśli zbyt rozwodnione, pogotuj kilka minut do momentu uzyskania odpowiedniej konsystencji. Kaszotto wyłóż na talerz. Na wierzchu umieść upieczone bakłażany z pomidorami, całość posyp natką pietruszki i pokruszonym serem feta.

---

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)