



przepisy.pl

## Kaszotto orientalne zapiekane w liściach cykorii



30 minut 4 osoby Łatwe

### Składniki:

- cykoria - 4 sztuki
- Bataty - 200 gramów
- zielony groszek - 100 gramów
- rodzynki - 100 gramów
- papryczka chilli - 1 sztuka
- Kaszotto orientalne Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- olej rzepakowy do smażenia - 50 gramów
- natka kolendry - 1 pęczek
- ser parmezan tarty - 2 łyżki
- bułka tarta typu panko - 2 łyżki
- mleko kokosowe - 100 gramów
- mango - 100 gramów
- świeży imbir - 2 cm kawałek - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 100 gramów
- limonka - 1 sztuka
- Curry Knorr** - 1 łyżka

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę, chili i bataty obierz, pokrój w kosteczkę, cykorie umyj i rozdziel zachowując tylko duże liście, resztę drobnutko pokrój. Posiekaj natkę kolendry, zetrzyj ser na tarce. Obierz mango i pokrój na mniejsze części, imbir obierz i posiekaj drobno, wyciśnij sok z limonki, pomieszaj ser parmezan z bułką panko i przełóż do miseczki.
2. W kielichu miksera połącz mango, imbir, sok z limonki, mleko kokosowe, majonez, przyprawę Curry Knorr i chili. Powstały dip dopraw odrobiną natki kolendry i przełóż do miseczki.
3. W garnku na rozgrzanym oleju podsmaż cebulę i bataty, dodaj opakowanie kaszy pełnej smaku Knorr Orientalne, całość zalej 300ml wody i gotuj powoli pod przykryciem około 15 minut, aż kasza zrobi się miękka i wchłonie cały płyn.
4. Dodaj wtedy zielony groszek, posiekane rodzynki, posiekaną cykorię i pozostałą natkę kolendry, całość dokładnie wymieszaj.
5. Farsz nałóż do poszczególnych liści cykorii, posyp z wierzchu serem z bułką tartą. Piecz w piekarniku w temperaturze 190°C przez co najmniej 10 minut. Upieczone cukinie ułóż na okrągłym talerzu i podawaj z dipem curry.

---

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)