



przepisy.pl

Kaszotto z cukinią i mięsem mielonym



 60 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- kasza jęczmienna pęczak - 50 gramów
- mięso mielone drobiowe - 500 gramów
- Kaszotto orientalne Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 4 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżeczki
- pieczarki - 500 gramów
- cukinia - 3 sztuki
- Papryka czerwona - 3 sztuki
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 2 łyżeczki
- fasola czerwona w puszcze - 1 puszka
- kukurydza konserwowa - 1 puszka
- koncentrat pomidorowy słoiczek mały - 1 słoik
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- sól - 3 łyżeczki
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- czosnek ząbki - 5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Kaszotto z kaszą ugotuj. Pieczarki oraz cebulę pokrój w kostkę. Podsmaż na patelni z dodatkiem oliwy z oliwek. Dopraw solą oraz pieprzem. Cukinię umyj, wydrąż nasiona, pokrój w drobną kostkę, posól, podduś w garnku z dodatkiem soli do momentu, aż będzie miękka. Warzywa oraz kaszę przełóż do osobnego garnka.
2. Mięso mielone posyp przyprawą do mięs, wyciśnij ząbki czosnku, wymieszaj. Podsmaż. Paprykę pokrój w drobną kostkę i wraz z usmażonym mięsem dodaj do garnka z warzywami oraz kaszą.
3. Do garnka dodaj koncentrat pomidorowy, paprykę słodką, dolej odrobinę wody i duś pod przykryciem około 15 minut, co jakiś czas mieszaj, jeśli zacznie przywierać dolej ponownie odrobinę wody.
4. Fasolę i kukurydzę odcedź i opłukaj wodą. Dodaj do garnka, dokładnie wymieszaj. Gotuj przez około 10 minut, danie jest gotowe do podania.

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