



Kaszotto z indykiem

przepisy.pl



 35 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kasza pęczak - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 30 mililitrów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- pierś z indyka - 150 gramów
- kapusta młoda - 200 gramów
- por - 0.25 sztuk
- seler naciowy - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- parmezan lub inny twardy ser - 20 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z indyka pokrój w niedużą kostkę, kapustę pokrój w paski, pora w krążki a cebulę w drobną kostkę. Ser zetrzyj na tarce. Selera obierz z włókien, pokrój na małe kawałki pod skosem i sparz krótko we wrzącej wodzie.
2. Na patelni rozgrzej Ramę i zeszklij cebulę, dodaj pora i wymieszaj. Następnie dodaj pokrojone w kostkę mięso i smaż razem 3 minuty mieszając co chwila.
3. Na patelnię wsyp kaszę, wymieszaj z jej zawartością, smaż 3 minuty. Następnie wlej 400 ml wody i zagotuj, dodaj kostkę Knorr, patelnię przykryj, zmniejsz ogień i gotuj przez 15 minut.
4. Po tym czasie naczynie odkryj, dodaj kapustę oraz sparzone kawałki selera – gotuj jeszcze 3-4 min. Po tym czasie naczynie odkryj, dodaj kapustę oraz sparzone kawałki selera – gotuj jeszcze 3-4 minuty.
5. Na koniec dodaj starty ser i wymieszaj. Gotowe danie wyłóż na talerze i podawaj, np. z grzankami lub jako dodatek do dań mięsnych lub ryb.

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