



przepisy.pl

Kaszotto z kurczakiem, grzybami leśnymi i zielonym groszkiem



 35 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kasza gryczana - 200 gramów
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- borowiki świeże - 100 gramów
- podgrzybki suszone - 8 sztuk
- szalotka - 2 sztuki
- groszek zielony mrożony - 100 gramów
- bulion warzywny lub drobiowy - 300 mililitrów
- parmezan tarty - 2 łyżki
- śmietana 12% - 2 łyżki
- majeranek świeży - 3 sztuki
- pieprz czarny świeżo mielony - 1 szczypta
- masło - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój w małą kostkę, oprósź przyprawą Knorr i wymieszaj. Grzyby suszone zalej w miseczce gorącą wodą, przykryj i odstaw na 15 minut – po tym czasie odsącz i pokrój w cienkie paseczki (wywar pozostaw). Borowiki pokrój w plastry a szalotkę w kostkę.
2. W garnku rozpuść masło, zeszklij szalotkę, dodaj pokrojone grzyby i smaż chwilę razem. Następnie dodaj pokrojonego kurczaka i smaż kolejną chwilę.
3. Do garnka wsyp kaszę, wymieszaj z grzybami i kurczakiem. Następnie wlej bulion oraz grzybowy wywar. Całość zagotuj, następnie zmniejsz ogień, dodaj groszek i gotuj do momentu wchłonięcia całego płynu przez kaszę – w tym momencie zestaw garnek z ognia, przykryj i odstaw na 10 minut.
4. Po tym czasie garnek odkryj, dodaj śmietanę, starty ser, listki majeranku oraz pieprz. Całość dokładnie wymieszaj i podawaj.

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