



przepisy.pl

Szaszłyki z łososia na kaszotto orientalnym



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- fasolka szparagowa - 100 gramów
- marchewka - 1 sztuka
- papryczka chilli - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- olej rzepakowy do smażenia - 100 mililitrów
- Kaszotto orientalne Knorr** - 1 opakowanie
- łosoś - 500 gramów
- Curry Knorr** - 1 opakowanie
- limonka - 1 sztuka
- mleko kokosowe - 100 gramów
- natka kolendry - 1 pęczek
- sól - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę i marchew obierz, pokrój w kosteczkę, posiekaj natkę kolendry i chili. Limonkę otrzyj ze skórki i pokrój ją na cząstki. Łososia pokrój w grubą 2-3 cm kostkę.
2. W misce wymieszaj olej, curry, skórkę z limonki, dopraw odrobiną soli. W powstałej marynacie obtocz kawałki łososia i ponabijaj go na patyki do szaszłyków. Ostaw na bok.
3. W garnku na rozgrzanym oleju podsmaż cebulę, chili i marchew, dodaj opakowanie kaszy pełnej smaku Knorr Orientalne oraz rodzyнки, całość zalej 300ml wody, gotuj powoli pod przykryciem około 15 minut, aż kasza zrobi się miękka i wchłonie cały płyn.
4. Dodaj wtedy fasolkę szparagową, mleko kokosowe oraz część kolendry, całość dokładnie wymieszaj.
5. Szaszłyki smaż na patelni na średnio rozgrzanym oleju, po 2-3 minuty z każdej strony. Kaszotto przełóż do miski, podawaj z usmażonymi szaszłykami, cząstkami limonki i pozostałą kolendrą.

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