Healthy. Tasty. Convenient!

Deli 4 You MARKET

Kaszotto z zielonym groszkiem, suszonymi pomidorami z bazylią i octem cydrowym bio

6 PORCJI | 45 MINUT | ŁATWY

Składniki:

- 2 cebulki szalotki
- 2 woreczki kaszy jęczmiennej perłowej Kupiec
- 2 łyżki ulubionego masła Lowell Foods
- szklanka białego, wytrawnego wina
- szklanka bulionu warzywnego
- szklanka zielonego groszku
- suszone pomidory z czosnkiem, przyprawa Kamis
- 3 łyżki serka mascarpone,
- 3 łyżki pomidorów krojonych z puszki, Pudliszki
- ocet cydrowy bio
- sól/pieprz w młynku
- łyżka zielonych krojonych oliwek

Sposób przygotowania:

1. Szalotki drobno siekamy, na patelni rozgrzewamy łyżkę masła, wrzucamy pokrojoną cebulę. Delikatnie dusimy.
2. Czosnek miażdżymy, wrzucamy na patelnię, gdy ząbki czosnku się przyrumienią wyjmujemy je, żeby nie oddały goryczki.
3. Następnie wyjmujemy z woreczków kaszę jęczmienną i wrzucamy na patelnię, solimy, dodajemy białe wino.
4. W czasie, gdy kasza się dusi, siekamy oliwki.
5. Gdy wino odparuje dodajemy bulion, a następnie groszek. Dodajemy pomidory z puszki. Doprawiamy suszonymi pomidorami Kamis. Na koniec dodajemy łyżkę mascarpone. Całość mieszamy, podajemy posypane natką pietruszki.

Enjoy!