

Kasza perłowa na sypko



Autor: **bozka44**
Przepisów: **176** Ocena: **3493**



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Kasza perłowa, najlepiej drobna, 1 szklanka
- woda, 2 szklanki
- olej rzepakowy, 1 łyżka
- sol i sporo pieprzu czarnego, wg uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Gotujemy wodę wraz z dodatkami (olej, sol poł łyżeczki i pieprz).
- 2 Do wrzącej wody wsypujemy kaszę i gotujemy jeszcze około 7 minut, ciągle mieszając. Troszka przywrze do dna, ale to nic. Może się trochę skarmelizować od spodu, ale za to będzie ładnie wyglądać na talerzu. Należy tylko uważać, aby się nie przypaliło.
- 3 Przykrywamy pokrywką i gotujemy jeszcze 1 minutkę na małym ogniu, a teraz szybko garnek do grubego koca i pod koldre na około 40 minut do 1 godziny. Im dłużej, tym lepsza i bardziej na sypko.
- 4 I gotowe. Bardzo, bardzo dobre. Odsyłam do mojego przepisu na kurczaka duszonego z czosnkiem. To połączenie jest rewelacyjne. Po podaniu kaszę można dodatkowo popieprzyć. Należy tylko uważać, aby nie spieprzyć :-))

Twoje notatki do przepisu: