

# kaszotto ;p

Autor: **disgust**

Przepisów: 27 Ocena: 251



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- kasza gryczana, pół szklanki
- szparagi, 2 garści
- polędwica z kurczaka, w kawałku
- SEREK TOPIONY, 0,5 złotego ementalera
- masło, 2 łyżki
- cebula, 1
- czosnek, 1 ząbek
- ser żółty, garstka startego
- śmietana, 4 łyżki
- por, około 8 cm

## Sposób przygotowania:

- 1 por pokroić w plastry, gotować w małej ilości wody do miękkości, zmiksować na krem razem z serkiem, dodać łyżkę śmietany, sól pieprz.
- 2 wstawić kaszę i ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Ugotować szparagi.
- 3 Przygotować większą patelnię. Cebulę posiekać zeszklić na maśle, dodać czosnek. polędwice z kurczaka pokroić i dać na patelnię. Po chwili dolać krem z pora. doprawić do smaku i wg. uznania dodać jeszcze serka albo śmietany, dokładnie wymieszać na aksamitny sos.
- 4 Na patelni z sosem wrzucić ugotowaną odcedzoną kaszę i szparagi. delikatnie wymieszać dodać starty żółty ser. Całość jeszcze raz doprawić i rozkładać na talerze :D

## Twoje notatki do przepisu: