

Kaszotto z kurczakiem – pyszny obiad w około 30 minut



Autor: **UwagaBabciaEwa**
Przepisów: **178** Ocena: **86191**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- około 600 g piersi z kurczaka
- 300 g kaszy jęczmiennej pęczak
- 3 papryki czerwone
- cebula (około 150 g)
- 2-3 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki curry
- do smaku sól, pieprz
- opcjonalnie natka pietruszki
- około ½ szklanki wody
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę gotuję według przepisu na opakowaniu, ugotowaną odcedzam i dodam ją później do papryki.

Umytą i oczyszczoną z gniazd nasiennych paprykę kroję w cienkie kilkucentymetrowe paseczki. Cebulę kroję w drobną kostkę i daję do osobnej miseczki. Czosnek drobniutko kroję, można dodać do papryki. Umytą i osuszoną pierś z kurczaka kroję w cienkie paseczki.

- 2 Na rozgrzanym oleju na patelni smażę mięso do miękkości, po około 2 minutach smażenia doprawiam solą i pieprzem. W tym czasie w garnku na rozgrzanym oleju podsmażam cebulę przez około 2-3 minuty, tak aby się zeszkliła. Następnie dodaję paprykę, czosnek i smażę jeszcze około 2 minut.

Następnie dodaję curry, doprawiam solą i pieprzem, dodaję około 1/2 szklanki wody, dokładnie mieszam i duszę pod przykryciem około 5 minut, aby papryka była miękka ale chrupka.

Gdy papryka jest już miękka dodaję usmażoną pierś z kurczaka, dokładnie mieszam i jeszcze smażę około 2 minut. Na koniec dodaję ugotowaną kaszę i smażę jeszcze około 3 minut, sprawdzam smak i jeżeli trzeba to doprawiam – danie jest gotowe.

Kaszotto z kurczakiem jest gotowe, przed podaniem danie możemy posypać natką pietruszki. Życzę smacznego.
Pozdrawiam Babcia Ewa

Twoje notatki do przepisu: