



Tekst i zdjęcie: **Wadera93** - Młodszy Kucharz (330)

Kaszotto z kurczakiem, marchewką i groszkiem

2 porcje, po 454 kcal

Stopień trudności: łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: dwie

Składniki:

- masło, 1 łyżecz.
- por, 1 szt.
- marchewka w puszcze, 2 szkl.
- kasza gryczana , 100 g
- tymianek, 1 łyżecz.
- pierś z kurczaka, 1 szt.
- szczypiorek, 1 szt.
- bulion, 250 ml
- groszek w puszcze, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Na większej patelni na maśle podsmażyć pokrojonego pora i pokrojoną w kosteczkę pierś kurczaka. Doprawić tymiankiem i pieprzem. Smażyć co chwilę mieszając przez ok. 4-5 minuty. Dodać surową kaszę gryczaną i co chwilę mieszając smażyć przez ok. 3 minuty. Marchewkę pokroić w talarki lub kostkę. Dodać marchewkę z groszkiem, doprawić wszystko solą, wymieszać i smażyć przez 1 - 2 minuty. Następnie wlać gorący bulion, wymieszać, przykryć i gotować przez ok. 10 minut. Zdjąć pokrywę i co chwilę mieszając gotować jeszcze przez 5 minut. Posypać szczypiorkiem.

