



KASZE Z MIĘSEM



przepisy.pl



przepisy.pl

Kasza gryczana smażona z indykiem i pieczarkami



 25 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kasza gryczana - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- duża cebula - 2 sztuki
- pierś z indyka - 200 gramów
- pieczarki - 200 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- bakłażan - 1 sztuka
- majeranek - 1 łyżka
- szczypiorek - 1 pęczek

Sposób przygotowania:

1. 350 ml wody zagotuj z kostką rosółową, tworząc intensywny bulion drobiowy.
2. Gotującym się bulionem zalej kaszę, gotuj ją przez 2-3 minuty, przykryj, a następnie odstaw w garnku do nagrzanego do 180°C piekarnika na około 20 minut, aż kasza zrobi się miękka i sypka.
3. Razem z kaszą do piekarnika wstaw przekrojonego na pół bakłażana, gdy się upiecze, ostudź pokrój go w kostkę 1 cm na 1 cm.
4. Cebulę i pierś z indyka pokrój w dużą kostkę o podobnej wielkości do bakłażana. Umyte pieczarki pokrój w ćwiartki, drobno posiekaj szczypior i czosnek.
5. W garnku na rozgrzanej Ramie podsmaż czosnek i cebulę, gdy się zeszkli dodaj indyka i smaż, aż zaczną się rumienić. Dodaj pieczarki i smaż, aż z garnka odparują soki z pieczarek.
6. Dodaj bakłażana i kaszę, całość dokładnie wymieszaj, dodaj szczypior i dopraw do smaku majerankiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Kasza jaglana zapiekana z jajkiem i chorizo



 15 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kasza jaglana - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 6 łyżek
- kurki - 200 gramów
- cebula szalotka - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- mleko - 1 szklanka
- szczypior - 1 pęczek
- starty oscypek - 50 gramów
- jajko - 6 sztuk
- kiełbasa chorizo - 100 gramów
- ziele angielskie - 3 ziarna
- liść laurowy - 2 sztuki

Sposób przygotowania:

1. 200 g kaszy zalej 200 ml wody i 200 ml mleka, dodaj kostkę rosółową Knorr, ziele angielskie, liść laurowy. Zagotuj kaszę, przykryj, wstaw do piekarnika nagrzanego do 160°C na około 30 minut. W tym czasie kaszę przemieszaj przynajmniej dwa razy.
2. Na patelni na rozgrzanej Ramie obsmaż pokrojoną w pół plastry kiełbasę chorizo, pokrojoną w kosteczkę cebulę. Gdy cebula się zeszkli dodaj umyte i delikatnie rozdrobnione kurki (wystarczy jak je przekroisz na pół jeśli są duże). Smażąc na Ramie nadasz grzybom maślanego aromatu i jednocześnie zachowasz czystość bo Rama nie pryska podczas smażenia.
3. Całość smaź około 3-4 minut. Do kurek na koniec dodaj posiekany szczypior.
4. Ugotowaną kaszę pomieszaj z tartym serem i nałóż do kokilek. Na wierzch kaszy nałóż solidną porcję grzybów. Na wierzchu grzybowego farszu zrób delikatny dołek. Wbij do środka surowe jajko. Całość umieść w nagrzanym do 180°C piekarniku na około 10 minut. Tak aby jajko delikatnie się ścięło.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Kaszotto z indykiem

przepisy.pl



 35 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kasza pęczak - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 30 mililitrów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- pierś z indyka - 150 gramów
- kapusta młoda - 200 gramów
- por - 0.25 sztuk
- seler naciowy - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- parmezan lub inny twarde ser - 20 gramów

Sposób przygotowania:

1. Pierś z indyka pokrój w niedużą kostkę, kapustę pokrój w paski, pora w krążki a cebulę w drobną kostkę. Ser zetrzyj na tarce. Selera obierz z włókien, pokrój na małe kawałki pod skosem i sparz krótko we wrzącej wodzie.
2. Na patelni rozgrzej Ramę i zeszklij cebulę, dodaj pora i wymieszaj. Następnie dodaj pokrojone w kostkę mięso i smaż razem 3 minuty mieszając co chwila.
3. Na patelnię wsyp kaszę, wymieszaj z jej zawartością, smaż 3 minuty. Następnie wlej 400 ml wody i zagotuj, dodaj kostkę Knorr, patelnię przykryj, zmniejsz ogień i gotuj przez 15 minut.
4. Po tym czasie naczynie odkryj, dodaj kapustę oraz sparzone kawałki selera – gotuj jeszcze 3-4 min. Po tym czasie naczynie odkryj, dodaj kapustę oraz sparzone kawałki selera – gotuj jeszcze 3-4 minuty.
5. Na koniec dodaj starty ser i wymieszaj. Gotowe danie wyłóż na talerze i podawaj, np. z grzankami lub jako dodatek do dań mięsnych lub ryb.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Kaszotto z indykiem

przepisy.pl



 40 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pęczak - 200 gramów
- piersi z indyka - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 4 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- seler naciowy, pokrojony w kostkę - 100 gramów
- marchewka pokrojona w kostkę - 150 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- suszone grzyby - 100 gramów
- ser parmezan - 60 gramów
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 3 ziarna
- czarny pieprz - 4 ziarna
- zioła prowansalskie - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. W odpowiednim garnku na rozgrzanej Ramie podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę, posiekany czosnek, seler, marchew oraz suszone grzyby.
2. Wsyp kaszę, dodaj ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, całość zalej około 500 ml wody.
3. Dodaj pokrojone w kostkę piersi z indyka i kostkę rosołową Knorr. Wszystko razem gotuj, aż kasza wchłonie całą wodę stając się miękka. W miarę potrzeby dodaj więcej wody. Konsystencja kaszotto powinna być delikatnie płynna. Na koniec całość dopraw tartym parmezanem i ziołami prowansalskimi.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Kaszotto meksykańskie z boczkiem wędzonym i papryczką jalapeno

przepisy.pl



45 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- kasza pęczak - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 30 mililitrów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- pierś z kurczaka - 300 gramów
- boczek wędzony w kawałku - 50 gramów
- papryka zielona - 1 sztuka
- pomidorki koktajlowe z puszeki - 200 gramów
- fasola czerwona z puszeki - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- papryczka jalapeno w zalewie - 1 sztuka
- kumin - 0.5 łyżeczek
- kolendra mielona - 1 łyżeczka
- ser cheddar - 30 gramów
- świeża kolendra - 1 pęczek

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka pokrój w kostkę 1x1 cm, czosnek posiekaj, boczek, cebulę oraz paprykę pokrój w drobną kostkę. Papryczkę jalapeno pokrój w krążki, fasolę odcedź i przepłucz, a ser zetrzyj na drobnej tarce.
2. Pierś z kurczaka oprósz przyprawą Knorr. Boczek przesmaż w garnku na rozgrzanej Ramie, dodaj kurczaka i smaż chwilę razem mieszając co chwilę.
3. Dodaj czosnek, cebulę, paprykę oraz przyprawy, wymieszaj. Następnie wsyp kaszę i smaż razem 3 minuty. Wlej 300 ml wody i zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj 10 minut.
4. Następnie dodaj pomidory oraz fasolę i gotuj na wolnym ogniu kolejne 10 minut. Po tym czasie garnek zdejmij z ognia i przykryj – odstaw na kilka minut, aby kasza wchłonęła cały płyn.
5. Następnie dodaj pokrojoną kolendrę i dopraw do smaku. Na koniec dodaj starty ser, wymieszaj i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl