

Kaszotto z szynką i pietruszką



Składniki

100 g - kasza jęczmienna
3 szt. - wędzona szynka w
plastrach
50 g - serek topiony
emmentaler
2 łyżka - masło
300 ml - bulion warzywny
pęczek pietruszki
1/4 szklanka - woda
sól
pieprz

Opis wykonania

Prosty przepis na pyszną, ciepłą kolację.

Kaszę przepłukać pod wodą do momentu aż woda będzie czysta.

Na głębokiej patelni rozpuścić masło, wsypać kaszę wymieszać z masłem.

Dodać szynkę pokrojoną w małe kawałki, zalać bulionem, wymieszać.

Gotować na małym ogniu do czasu aż kasza wchłonie cały płyn.

W 1/4szkl. wody rozpuścić serek. Wlać do kaszy. Wymieszać i dusić przez ok. 2-3min.

Kaszotto zdjąć z ognia.

Posiekać natkę pietruszki, dodać do kaszy, wymieszać.