

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. Kasza jęczmienna jest sycąca, a z dodatkami - przepyszna!

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.