

# 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.