

Kaszotto z porem i kiszoną cytryną



Składniki

200 g - kasza jęczmienna
800 ml - bulion warzywny
1 szklanka - białe
wytrawne wino
1 szt. - por (biała część)
1/2 szt. - kiszona cytryna
(tylko skórka)
świeże zioła (szałwia,
oregano, tymianek)
1/2 szklanka - starty
parmezan
2 szczypta - sól
pieprz
2 łyżka - oliwa

Opis wykonania

Recepta na udaną, lekką kolację.

Kiszoną cytrynę oczyść z miąższu, a skórkę pokrój w drobną kostkę. Zioła posiekaj. Pora pokrój w półplasterki.

Zagrzej bulion. W drugim garnku rozgrzej oliwę i podsmaż pora, aż zmięknie. Wsyp kaszę. Wymieszaj, aż połączy się z oliwą.

Wlej białe wino i mieszaj aż się wchłonie. Następnie dolewaj bulion po jednej łyżce wazowej cały czas mieszając. Powtarzaj czynność, aż kasza wchłonie daną porcję płynu.

Pod koniec przypraw solą i pieprzem. Dodaj świeże zioła i kiszoną cytrynę. Wymieszaj.

Odstaw z ognia, dodaj parmezan. Dobrze wymieszaj. Podawaj gorące.