

Pęczotto z pomidorami i pesto



Składniki

1 szklanka - kasza pęczak
750 ml - bulion warzywny
5 szt. - dojrzałe pomidory
1 szt. - mała cebula
2 szt. - ząbki czosnku
2 łyżka - pesto
1 łyżeczka - przecier pomidorowy
2 łyżka - oliwa
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz

Opis wykonania

Najlepsze! Poza sezonem warzywnym, można do niego użyć pomidorów z puszki - też będzie pyszne.

Cebulę i czosnek kroimy w drobną kostkę, chwilę smażymy. Dosypujemy do nich suchą kaszę, smażymy około minuty. Po tym czasie, do kaszy wrzucamy pokrojone w małą kostkę, obrane pomidory. Całość zalewamy chochlą bulionu, mieszamy i czekamy aż płyn się wchłonie, znowu dolewamy bulion, gotujemy. Wykonujemy te same czynności, do momentu aż kasza się ugotuje. Całość doprawiamy solą i pieprzem, opcjonalnie można dodać przecier pomidorowy. Pęczotto nakładamy na talerze i na porcję dodajemy łyżeczkę pesto, lekko mieszamy. Ja całość poląłem jeszcze oliwą extra virgin.