

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Jęczmienne kaszotto z marchewką i pieczarkami](#)

Jęczmienne kaszotto z marchewką i pieczarkami

★★★★★ (5)



55 minut



5 osób



łatwy

Wartości odżywcze

229 kcal / 1 porcję (289 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność
79.41 kcal
3.97%

Białko
4.96 g
9.92%

Węglowod.
8.71 g
3.23%

Tłuszcze
2.60 g
3.71%

Błonnik
1.23 g
4.92%

GDA
3.97 %



Składniki

- Marchew - 120g
- Kasza jęczmienna perłowa sucha - 120g
- Wywar warzywno-drobiowy - 800g (4 szklanki)
- Wino białe, wytrawne - 75g (½ lampki)
- Pieczarki - 200g (10 sztuk)
- Czosnek duży - 10g (2 ząbki)
- Cebula - 80g (sztućka)
- Oliwa z oliwek - 10g (łyżka stołowa)
- Tymianek suszony - 2g (łyżeczka)
- Parmezan tarty - 24g (3 łyżki stołowe)
- Sól biała - 0.5g (szczypta)
- Pieprz czarny - 1g (szczypta)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Na dużej patelni rozgrzej olej, podsmaż czosnek i cebulę. Następnie dodaj pokrojone pieczarki i poczekaj aż odparują.

KROK 2: Warzywa zalej winem i poczekaj aż się zredukuje. Następnie wlej bulion, dodaj kaszę jęczmienną, tymianek, sól i pieprz. Przykryj pokrywką i gotuj do miękkości.

KROK 3: Gdy kasza jest już miękka, danie rozkładaj na talerze i posyp odrobiną parmezanu.

Smacznego!

