

Kaszotto z wołowiną

Oryginalne danie z kaszą pęczak i wołowiną. Danie można zagęścić tartym parmezanem i udekorować rukolą.

 Czas na High: 3

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: -

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- - Rostbef pokrojony w kostkę ok. 300 g
- - Kasza pęczak 150 g
- - Szalotka kostka 100 g
- - Grzyby krojone 100 g świeże lub mrożone
- - Białe wino 20 ml
- - Bulion warzywny 0.8 l
- - Olej 60 ml
- - Parmezan 30 g
- - Szczypta soli
- - Szczypta pieprzu



Wykonanie:

1. Na patelni zeszklij szalotkę, następnie dodaj wołowinę – przysmaż aby mięso się ścięło.
2. Mięso przełóż do naczynia Crock-Pot. Następnie dolej wino oraz bulion warzywny 0,6 l.
3. Ustaw poziom grzania HIGH i gotuj w wolnowarze przez 2 godziny.
4. Kaszę pęczak w osobnym naczyniu zalej bulionem warzywnym 200 ml. Aby nasiąknęła – nie gotuj
5. Do mięsa oraz bulionu po 2 godzinach gotowania dodaj pęczak oraz grzyby i włącz ponownie tryb High tym razem na godzinę.
6. Do gotowego dania dodaj łyżkę masła – aby nadać potrawie szklistości. A parmezanem zagęść kaszotto.
7. Udekoruj liśćmi rukoli.