



## 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 <b>79.41 kcal</b> 3.97%	Białko <b>4.96 g</b> 9.92%	Węglowod. <b>8.71 g</b> 3.23%	Tłuszcze <b>2.60 g</b> 3.71%	Błonnik <b>1.23 g</b> 4.92%	<b>GDA</b> <b>3.97%</b>
--------------------------------------------	----------------------------------	-------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	----------------------------



### 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!

