

Kaszotto z borowikami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 40 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego założyć nóż, włożyć 200 g obranej cebuli, pokrojonej na ćwiartki oraz 2 ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Rozdrobnić – czas 10 sekund. prędkość 5.
2. Otworzyć pokrywę. Dodać 30 g oleju, łopatką zgarnąć warzywa na dno misy. Zamknąć pokrywę z otwartą zaślepką. Smażyć – czas 5 minut, temp. 100°C, prędkość 1.
3. Otworzyć pokrywę. Dodać 300 g pokrojonych na mniejsze kawałki borowików. Zamknąć pokrywę z otwartą zaślepką. Smażyć – czas 5 minut, temp. 100°C, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę. Do misy dodać 500 g bulionu, ½ łyżeczki pieprzu, łyżeczkę soli. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gotować – czas 10 minut. temp. 100°C. prędkość 1.
5. Otworzyć pokrywę. Do misy dodać 200 g kaszy jęczmiennej. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gotować – czas 20 minut, temp. 90°C, prędkość 1.
6. Otworzyć pokrywę, doprawić do smaku. Podawać na gorąco.