Kasza pęczak z grzybami i boczkiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 2
Czas gotowania: 40 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: 400 g grzybów oczyścić, umyć, pokroić w grubsze paski lub kostkę. 120 g cebuli i 2 ząbki czosnku obrać, cebulę przekroić na mniejsze części.

Krok 2 - 120 g chudego boczku wędzonego pokroić w niedużą kostkę (0,5 x 0,5 cm).

Krok 3 - W dzbanku założyć mieszadło, wlać 1 litr wody, wsypać 1 łyżkę soli. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, zagotować wodę - temperatura 100˚C, czas 7 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, do wrzątku włożyć 400 g pokrojonych w grubsze paski lub kostkę grzybów. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, obgotować grzyby - temperatura 100˚C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, przecedzić grzyby przez koszyczek. Dzbanek opłukać, osuszyć.

Krok 6 - Do dzbanka z nożem włożyć pokrojoną cebulę i 2 ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać - czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia, dodać

120 g pokrojonego w kostkę boczku, wlać 15 g oleju, poddusić cebulę i boczek - temperatura 95˚C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, do cebuli z boczkiem włożyć obgotowane grzyby, wsypać 200 g kaszy pęczak, wlać 300 g wody, dodać 1 łyżeczkę soli i 0,5 łyżeczki pieprzu, 1 łyżeczkę majeranku, 0,5 łyżeczki papryki wędzonej mielonej i liść laurowy. Przemieszać składniki łopatką. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, gotować - temperatura 95˚C, czas 20 minut, prędkość 1.

Krok 9 - Pozostawić danie bez wyjmowania z naczynia na ok 8-10 minut.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę, wyporcjować pęczak na talerze, posypać tartym serem i natką pietruszki.