

Kaszotto z kurczakiem

data aktualizacji: 2019.07.30 autor: Redakcja



Składniki:

- 200 g fileta z kurczaka
- 1 ząbek czosnku
- 1 por
- 200 g kaszy gryczanej
- zagotowana woda
- 3 łyżki sosu sojowego
- 1/2 kapusty pekińskiej
- 100 g szpinaku

- sól, pieprz, oregano

Przygotowanie:

Kurczaka pokroić w drobną kostkę. Doprawić solą, pieprzem i oregano. Na oliwie podsmażyć posiekany drobno czosnek, uważając by go nie spalić, bo będzie gorzki. Następnie dodać kurczaka i obsmażyć. Białą część pora pokroić w półplasterki i dorzucić na patelnię. Podsmażać przez parę minut. Dosypać surową kaszę gryczaną i smażyć 2 minuty. Dodać tyle wody, by przykryła wszystkie składniki oraz sos sojowy. Gotować pod przykryciem, co jakiś czas mieszając. Po paru minutach dodać pokrojoną kapustę pekińską. Gdy kasza będzie już prawie gotowa, dodać szpinak, wymieszać i dusić przez chwilę razem. Doprawić świeżo zmielonym pieprzem i podawać.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32807-kaszotto-z-kurczakiem>