Kasza jaglana z sosem pomidorowym i kurczakiem

stopaa

Polecane na: **danie główne, sosy**

Warto wiedzieć:

45 min | średni | 1 porcja

Składniki:

- kasza jaglana - 200 g
- pierś z kurczaka - 300 g
- pomidory dojrzałe - 4 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- cebula - 2 szt.
- kukurydza - 1/2 opakowanie
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- bazylia - do smaku
- ser mozarella - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę gotujemy wg przepisu na opakowaniu

KROK 2: Cebulę drobno siekamy i smażymy na oliwie z oliwek. Dodajemy pokrojone pomidory. Dusimy pod przykryciem aż pomidory się rozpadną. Przyprawiamy pieprzem i solą. Gdy pomidory będą dość płynne ściągamy przykrywkę i na małym ogniu gotujemy, by sos trochę odparował. Na końcu dajemy czosnek i bazylię. Można dodać odrobinę koncentratu oraz zblendować.

KROK 3: Mięso myjemy, kroimy i smażymy z ulubioną przyprawą. U mnie czosnek, sól i pieprz.

KROK 4: Wszystkie składniki łączymy na patelni, dodajemy kukurydzę i chwilę podsmażamy. Podajemy posypane serem mozarella :)