




## Paprykarz warzywny z kaszą

 dorotaR

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

ugotowana kasza jaglana - 1  
szklanka  
marchew - 3 szt.  
pietruszka - 2 szt.  
seler mały - 1 szt.  
cebula - 1 szt.  
koncentrat pomidorowy - 4 łyżka

sól - do smaku  
cukier - do smaku  
pieprz - do smaku  
liść laurowy -  
ziele ang -  
olej -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Rozgrzewamy w głębokim garnku z grubym dnem olej. Cebule obieramy, kroimy w kostkę i szklimy. Marchewkę, pietruszkę i selera obieramy, ścieramy na tarce o grubych oczkach i dodajemy do garnka, mieszamy, dodajemy przyprawy. Po 10 minutach duszenia, kiedy warzywa będą miękkie dodajemy pomidory. Warzywa lekko studzimy i miksujemy w blenderze a potem mieszamy z ugotowaną kaszą. Delikatnie mieszamy.