




## Pęczotto marchewkowe

 dorotaR

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

pęczak - 1/2 kg

cebula - 1 szt.

por - 1 szt.

marchew - 1/2 kg

czosnek - 2 ząbek

boczek wędzony - 200 g

ser żółty - 200 g

bulion - 1 + 1/2 litr

sól - do smaku

pieprz - do smaku

masło - 50 g

olej - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Marchew obieramy, kroimy w kawałki i gotujemy na parze do miękkości. Miksujemy na mus. Na oleju szklimy poszatowaną cebulę i pora. Dodajemy pokrojony w kostkę boczek i smażyjemy dalej. Do garnka dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i kaszę, podsmażamy chwilę. Do kaszy wlewamy partiami bulion i gotujemy mieszając aż kasza go wchłonie, wtedy dolewamy kolejną porcję. Kiedy kasza zaczyna być miękka dodajemy do niej mus marchewkowy i gotujemy dalej. Na koniec dodajemy masło i starty ser. Mieszamy, doprawiamy do smaku. Podajemy z podprażonymi pestkami słonecznika