




Kasza jaglana z wołowiną, pieczarkami w warzywach

 Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

- kasza jaglana - 100 g
- mięso wołowe pręga - 200 g
- cebula - 1 szt.
- pieczarki - 100 g
- marchewka - 100 g
- przyprawa do szaszłyków - 1/2 łyżeczka
- natka pietruszki - 1 łyżka
- bulion wołowy - 1/2 szklanka
- sól morską - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, pokroić w kostkę, usmażyć na rozgrzanej patelni.

KROK 2: Pieczarki umyć, pokroić w plastry. Dodać do mięsa, przyprawić solą, przesmażyć.

KROK 3: Cebulę obrać, pokroić w grubą kostkę, dodać do mięsa z pieczarkami.

KROK 4: Przyprawić całość przyprawą do szaszłyków.

KROK 5: Wszystko wymieszać i chwilę przesmażyć.

KROK 6: Całość podać bulionem.

KROK 7: Marchew obrać, umyć, pokroić w kostkę dodać do mięsa. Całość dusić na małym ogniu do miękkości.

KROK 8: Kaszę jaglana przepłukać pod bieżącą wodą i ugotować ze szczyptą soli. Dodać do dania na patelnię, wymieszać.

KROK 9: Podawać posypane posiekana natką pietruszki.