Kasza perłowa z winogronami

Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, sałatki, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

- cebula - 1 szt.
- oliwa - 4 łyżka
- parówki mięsne lub wege - 3 szt.
- kasza perłowa ugotowana - 1 szklanka
- kapusta pekińska liście - 2 szt.
- marchew - 1 szt.
- ząbek czosnku - 1 szt.
- sos pomidorowy - 3 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- winogrona - 2 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Najpierw na patelni rozgrzewamy oliwę i podsmażamy na niej przez dwie minuty cebule pokrojoną w kostkę, aż zacznie się lekko złocić. Następnie do cebuli dodajemy pokrojone w plasterki parówki i starty ząbek czosnku, podsmażamy minutę. Teraz dodajemy starta na tarce marchew i posiekane liście kapusty pekińskiej, podsmażamy minutę. Potem dodajemy kaszę, sos pomidorowy, przyprawy - podsmażamy. Zaraz potem doprawiamy do smaku. Kaszę perłową podajemy w towarzystwie winogron.