



Kaszotto z burakiem i serem kozim

Steps: 8

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

1 szklanka	Kasza jęczmienna pęczak	4 łyżki	Koncentrat buraczany
2 łyżki	Masło klarowane	4 łyżki	Śmietanka kremówka 30%
4 łyżki	Serek kozi twarogowy	2 łyżki	Ser grana padano
1/3 szklanki	Białe wino	2 łyżki	Masło naturalne
1 duża sztuka	Burak obrany	2 sztuki	Szalotka
1 ząbek	Czosnek	1/4 małego pęczka	Szcypiorek
3 szklanki	Wywar warzywny		Sól, świeżo mielony pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1. Masło klarowane rozpuść w rondlu o grubym dnie.
2. Zeszklij na nim pokrojoną w drobną kostkę szalotkę oraz czosnek. Dodaj kaszę pęczak i smaż, dopóki nie stanie się przezroczysta oraz cała pokryje się masłem.
3. Całość zalej odrobiną wytrawnego białego wina i gotuj, cały czas mieszając, aż kasza wszystko wchłonie, pozostawiając wytrawny smak.
4. Następnie dolewaj partiami wcześniej przygotowany warzywny bulion, gotuj powoli, często mieszając. Każdą kolejną porcję bulionu dolewaj dopiero, kiedy kasza wchłonie cały płyn z poprzedniej porcji.
5. Kiedy kasza będzie gotowa, dodaj koncentrat buraczany i śmietankę.
6. Kaszotto powinno być kremowej konsystencji, dlatego dodaj odrobinę masła naturalnego i ser grana padano. Na koniec dopraw do smaku solą i pieprzem.
7. Buraki ugotuj do miękkości, następnie zakwasz odrobiną koncentratu buraczanego.
8. Na talerzu ułóż porcję kaszotto, na nim pokrojonego w cienkie plastry ugotowanego buraka, dołóż diament z koziego sera, a całość posyp odrobiną tartego sera grana padano i udekoruj gałązką szczypiorku.