

# Kasza jaglana z pomidorami i szynką

Autor: **basiliana**Przepisów: **83** Ocena: **964**

1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Pomidor - 2 średnie sztuki
- Por - jasna część z jednej sztuki
- Szynka wieprzowa - 4 plasterki
- Ketchup - 1 łyżka
- Bazylia - kilka listków świeżej lub 1/2 łyżeczki suszonej
- Olej do smażenia
- Kasza jaglana - 100 g
- Sól i pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Pora kroimy i podsmażamy na rozgrzanym oleju do lekkiego zrumienienia. Szynkę kroimy w kostkę, dodajemy do pora i smażymy ok. minuty.



- 2 Następnie wrzucamy na patelnię obrane i pokrojone pomidory i dusimy kilka minut.



- 3 Świeżą bazylię kroimy, suszoną rozcieramy lekko w palcach. Dodajemy do sosu bazylię oraz keczup, mieszamy i dusimy jeszcze ok. minuty.



- 4 Doprawiamy sos solą i pieprzem.



- 5 Kaszę gotujemy i podajemy z sosem. Danie można udekorować liśćmi bazylii lub posiekaną natką pietruszki.



Twoje notatki do przepisu: