

# Kaszotto z kurczakiem, grzybami leśnymi i zielonym groszkiem

## Kaszotto z kurczakiem, grzybami leśnymi i zielonym groszkiem

Rozgrzewające **kaszotto z kurczakiem** to prawdziwa uczta dla podniebienia, łącząca w sobie intensywny smak leśnych grzybów, delikatność kaszy gryczanej i soczystość zielonego groszku. To danie, które zachwyca nie tylko smakiem, ale również prostotą przygotowania i aromatem unoszącym się w kuchni.

### Dla kogo?

Kaszotto to idealna propozycja dla miłośników tradycyjnych smaków w nowoczesnym wydaniu. Sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas kolacji z przyjaciółmi. Osoby ceniące *pełnowartościowe posiłki* docenią połączenie białka z kurczaka, błonnika z kaszy i witamin z warzyw.

### Na jaką okazję?

To danie doskonale sprawdzi się na codzienny obiad, ale również jako *ciepła kolacja* w chłodniejsze dni. Kaszotto możesz przygotować na szybki lunch w weekend lub gdy potrzebujesz rozgrzewającego posiłku po powrocie z pracy. Jego elegancki wygląd sprawi, że zaimponujesz nim również gościom.

### Czy wiesz, że?

Kaszotto to polska odpowiedź na włoskie risotto, gdzie zamiast ryżu używamy kaszy. **Grzyby leśne** nadają potrawie wyjątkowego aromatu i głębi smaku, a ich wywar stanowi doskonałą bazę dla

całego dania. Dodatek śmietany i sera na końcu przygotowania sprawia, że kaszotto zyskuje kremową konsystencję.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz eksperymentować z dodatkami, zastępując kurczaka indykiem lub przygotowując wersję wegetariańską z większą ilością grzybów. Wiosną dodaj szparagi, latem świeże pomidory, a jesienią jarmuż lub botwinę. Smak możesz wzbogacić aromatycznymi ziołami – majerankiem, tymiankiem lub rozmarynem.