

Kaszotto z warzywami

Kaszotto z warzywami – roślinne danie na bogato!

Odkryj naszą wyjątkową propozycję na obiad – kaszotto z warzywami, które śmiało konkuruje z tradycyjnym risotto! W tym przepisie łączymy kaszę orkiszową, pęczak i komosę ryżową z aromatycznymi grzybami i świeżymi warzywami. Całość doprawiona kostką Knorr tworzy sycące, pełne smaku danie, które zachwyci każdego miłośnika kuchni roślinnej.

Dla kogo?

Kaszotto z warzywami to uniwersalna propozycja, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia. Starannie dobrane składniki sprawiają, że danie doskonale wpisuje się w dietę **wegańską** i wegetariańską. Bogactwo warzyw, kasz i komosy ryżowej dostarcza cennych składników odżywczych, czyniąc potrawę nie tylko smaczną, ale i *niezwykle zdrową*.

Na jaką okazję?

To idealny pomysł na **codzienny, rodzinny obiad**, gdy szukasz sprytnego sposobu na serwowanie warzyw. Zamiast podawać każdy składnik osobno, wszystko łączy się w jednym garnku, tworząc harmonijną kompozycję smaków. Serwuj w głębokich talerzach, które pomieszczą solidną porcję tego pysznego, rozgrzewającego dania.

Czy wiesz, że?

W przepisie możesz wykorzystać **mrożony brokuł**, co znacznie skraca czas przygotowania. Pamiętaj jednak, by wcześniej krótko go podgotować. Kaszotto to także świetny sposób na

wykorzystanie sezonowych warzyw – *latem dodaj świeże pomidory, a jesienią dynię.*

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z różnymi rodzajami grzybów! W kaszotto doskonale sprawdzą się **pieczarki**, *boczniaki*, podgrzybki czy borowiki. Każdy z nich nada potrawie inny, wyjątkowy charakter. Możesz również wzbogacić danie o ulubione zioła – rozmaryn czy bazylia będą doskonałym uzupełnieniem aromatycznego tymianku.