

Kašoto i meso u saftu



Rucak je dovoljan za 4 osobe, kasa je zdrava i zapostavljena namirnica. Ne morate je samo stavljati u variva, od nje možete raditi kako priloge tako čak i popecke. Ako ste ekonomični i ne volite se prenatrpavati sa mesom uz to baratate nozem meso možete lijepo izfiletirati doduše ja nisam, na početku videa vidite da imam pomoćnika pa nisam komplicirala previše.

Sastojci

333g mesa (1 kg mesa na 3 djela)

2 luka

Pola paprike

1 rezanj cesnjaka

2 čaše jecmene kase (namocite je i isperite par puta)

2 žlice brašna

Zacini za meso (sol, papar, ruzmarin, crvena paprika)

Kocka za juhu opcionalno

10dag sira trapista

1 žlica maslaca

Meso narezite na snicle po vašoj želji, tanje il deblje. Začinite ga dobro sa jedne i druge strane i umocite u brašno, preprzite na naglo i na istu tavu dodajte 1 i pol luk, papriku i cesnjak. Podlijete juhom ili vodom, što god imate. Možete staviti kocku za juhu ili vegetu. Krckajte meso sat vremena. Za kraj možete na svaki snicl staviti sir i poklopiti da se sir rastopi.

U isto vrijeme prodinstajte pila luka, dodajte ispranu namocenu kasu, preprzite sa lukom i dolijevajte temeljac ili vodu, radite kao rizoto skroz dok se kasa ne gotov

kašoto dodajte jednu žlicu maslaca.

Ja sam uz to skuhala krumpir u slučaju da se moja djeca ne predomisle u vezi kasota ali pojeli su ga i zaista je jako fin pripremljen na taj način.