



# Сасіо е рере просо с карамелизиран праз

🕒 35—45 Минути 

## Подготовка

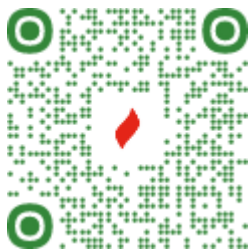
### Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

160 g	Просо
75 ml	Прясно мляко
1 с.л.	Зехтин
3 с.л.	Сирене Пекорино Романо, настъргано
	♦ Морска сол
1 с.л.	♦ Черен пипер на зърна
1 бр.	Консерва от боб по избор

За карамелизираня праз:

400 g	Праз
2 с.л.	Зехтин
1 с.л.	Мед
3 с.л.	Оцет
1 с.л.	Масло



- 1 Измийте просото и оставете 300 ml подсолена вода да кипне. Добавете просото и гответе около 15 минути. Изсипете млякото, зехтина, черния пипер и сиренето. Гответе още 10 минути.
- 2 През това време пригответе прازа. Наредете на парчета дълги 3-4 см и опечете във фурната на 200°C, докато празът поомекне.
- 3 Прехвърлете парчетата праз в тиган и запечете в малко зехтин. Намалете котлона и добавете меда, оцета и маслото. Разбъркайте и изключете котлона.
- 4 Наредете парчетата праз върху готовото просо. Разпределете бобчетата от консерва и поръсете с още прясно смян черен пипер от мелничка.