

Карамелізована цибуля-порей з пшоном та Пармезаном

35—45 хв

Інгредієнти 2 порц.

= Kotányi Produkte

160 г	Пшона
75 мл	Молока
1 ст.л.	Оливкової олії
3 ст.л.	Тертого пармезану
Щіпка	Чорний перець горошок
Щіпка	Сіль морська йодована

Для цибулі-порей:

400 г	Цибулі-порей
2 ст.л.	Оливкової олії
1 ст.л.	Меду
3 ст.л.	Оцту
1 ст.л.	Вершкового масла

Приготування

1. Пшоно промити в ситі і відварити у 300 мл підсоленій воді. Варити приблизно 15 хвилин. Потім додати гаряче молоко, оливкову олію, щіпку перцю і тертий пармезан. Залишити на 10 хвилин. Спробувати на смак, за необхідності – додати ще спецій.
2. Тим часом можна підготувати цибулю-порей. Білу частину цибулі-порею нарізати шматочками приблизно 3-4 см.
3. Поставити цибулю-порей в розігріту до 200° духовку і запікати до готовності. Потім обсмажити з усіх боків на сковороді в оливковій олії. Переключити вогонь на слабкий. Додати мед і перемішати. Деглазувати оцтом, додати вершкове масло, перемішати знов.
4. Готові шматочки цибулі-порей викласти на пшоно, можна додати квасолю та подрібнену петрушку. Ще раз приправити трохи перцем. Смачного!