



# Карамелізована цибуля-порей з пшоном та Пармезаном

🕒 35—45 хв 🍴🍴🍴

## Приготування

- 1 Пшоно промити в ситі і відварити у 300 мл підсолений 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-порея викласти на пшоно, можна додати квасолю та подрібнену петрушку. Ще раз приправити трохи перцем. Смачного!

## Інгредієнти 2 порц.

♦ = Kotányi Produkte

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

Для цибулі-порея:

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

