



Karamelizirani poriluk s cacio e pepe prosom

🕒 35—45 Min   

Priprema

- 1 Prvo pripremite proso. Operite ga u cjedilu i prokuhajte u 300 ml vode i posolite. Pustite da lagano kuha oko 15 minuta. Zatim umiješajte mlijeko, maslinovo ulje, prstohvat papra i naribani parmezan. Ostavite još 10 minuta. Kušajte i po potrebi dodatno začinite.
- 2 U međuvremenu možete pripremiti poriluk. Bijeli dio poriluka narežite na komade dužine oko 3-4 cm.
- 3 Poriluk stavite u pećnicu na 200° i pecite dok ne omekša. Zatim zapecite sa svih strana u tavi na maslinovom ulju. Smanjite na laganu vatru. Sada dodajte med i promiješajte. Deglazirajte octom i umiješajte maslac.
- 4 Gotove komadiće poriluka rasporedite po prosu, dodajte mahune i nasjeckani peršin. Ponovno začinite dobrim prstohvatom papra i uživajte.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

160 g	Prosa
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
75 ml	Mlijeka
1 žlica	Maslinovog ulja
3 žlice	Ribanog parmezana
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno

Za poriluk:

400 g	Poriluka
2 žlice	Maslinovog ulja
1 žlica	Meda
3 žlice	Octa
1 žlica	Maslaca

