



# Karmelizowane pory na kaszy jaglanej

🕒 35—45 Min 🍷 🍷 🍷

## Przygotowanie

- 1 Przygotuj kaszę jaglaną. W tym celu kaszę jaglaną opłucz na sicie i gotuj w 300ml wody przez 15 min, dopraw solą. Następnie wymieszaj z mlekiem, oliwą z oliwek, szczyptą pieprzu i startym parmezanem. Pozostaw na kolejne 10 minut. W razie potrzeby ponownie spróbuj i dopraw przyprawami.
- 2 W międzyczasie przygotuj pory. Białą część pora pokrój na kawałki o długości około 3-4 cm.
- 3 Umieść pory w piekarniku nagrzanym do 200° i piecz do miękkości. Następnie smaż ze wszystkich stron na patelni z oliwą. Przełącz na mały ogień. Teraz dodaj miód i zamieszaj. Zdeglasuj octem i wymieszaj z masłem.
- 4 Gotowe kawałki pora ułóż na kaszy jaglanej i udekoruj fasolą i posiekaną natką pietruszki. Dopraw ponownie dużą szczyptą pieprzu i smacznego.

## Składniki - Ilość osób: 2

🍷 = Kotányi Produkte

### Na kaszę

|         |                                      |
|---------|--------------------------------------|
| 160 g   | Kasza jaglana                        |
| 1 szt   | 🍷 Sól Morska gruboziarnista jodowana |
| 75 ml   | Mleko                                |
| 1 łyżka | Oliwa z oliwek                       |
| 3 łyżki | Tarty parmezan                       |
| 1 szt   | 🍷 Pieprz Czarny ziarnisty            |

### Na pory

|         |                  |
|---------|------------------|
| 400 g   | Por              |
| 2 łyżki | Oliwa z oliwek   |
| 1 łyżka | Miód             |
| 3 łyżki | Ocet balsamiczny |
| 1 łyżka | Masło            |

