

# Karmelizowane pory na kaszy jaglanej

35—45 Min

## 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 |

## 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.