

## Jaglanka z parmezanem i skórką z cytryny

### Składniki na 2 porcje:

- Ok. 100 g kaszy jaglanej
- Ok. 350 ml napoju owsianego
- Skórka z jednej cytryny
- 1 łyżka masła
- 40-50 g sera Parmezan lub innego twardego
- 1/2 pęczka natki pietruszki lub marchewki
- Szczypta soli
- Czarny pieprz

### Przygotowanie:

1. Kaszę jaglaną upraż w rondelku bez tłuszczu.
2. Po kilku minutach dodaj napój owsiany i szczyptę soli oraz skórkę z cytryny. Następnie gotuj całość na małej mocy kuchenki przez ok. 10-12 minut, aż kasza "spije" cały napój owsiany.
3. Na koniec dodaj masło oraz starty na tarce parmezan.
4. Podawaj z posiekaną natką oraz czarnym pieprzem.

## Bulion roślinny z pieczarkami

### Składniki na 4-6 porcji:

- Por
- Marchewka
- Pietruszka
- Cebula
- 100 g masła
- 2-3 liście laurowe
- 5 ziaren angielskich
- Sól
- Kawałek skórki z Parmezanu
- 3-4 pieczarki
- Pęczek szczypiorku

### Przygotowanie:

1. Por, marchewkę, pietruszkę i cebulę pokrój w mniejsze kawałki.
2. W garnku rozpuść masło, następnie dodaj warzywa i smaż całość, aż warzywa dokładnie się zarumienią.
3. Po tym czasie dolej 1,5-2 l wody. Dodaj sól, liście laurowe, ziele angielskie, sól, skórki parmezanowe. Całość gotuj pod przykryciem na małej mocy kuchenki przez ok. 45 minut.
4. Pieczarki pokrój w cienkie talarki, a szczypior drobno posiekaj.
5. Gotowy bulion podawaj z surowymi pieczarkami oraz szczypiorkiem.

# Tarta Galette z warzywami z rosółu

## Składniki

- Gotowe ciasto francuskie
- Warzywa z bulionu
- Tymianek
- 50 g parmezanu
- Jajko

## Przygotowanie:

1. Warzywa zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
2. Na środku ciasta rozłóż warzywa tak, żeby zostawić około 4 cm wolnej przestrzeni. Ciasto zawiń do środka, żeby stworzyć boki tarty.
3. Boki tarty wysmaruj roztrzepanym jajkiem.
4. Tartę wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na ok. 20-25 minut.
5. Po upieczeniu obsyp wszystko parmezanem oraz posiekanym tymiankiem.