

Placuszki z polenty i cukinii, z pomidorowym chutneyem



Autor: **Olivia**

Przepisów: **956** Ocena: **7978**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 i 1/2 szklanki kaszy kukurydzianej
- 2 cukinie
- szklanka startego sera typu parmezan
- łyżeczka świeżego rozmarynu
- pomidorowy chutney
- mieszanka sałat

Sposób przygotowania:

- 1 Wsyp do garnka kaszę, zalej wodą (lub gorącym bulionem, np. drobiowym), zagotuj, aż kasza napęcznieje i powstanie gęsta polenta.
- 2 Cukinie sparz i zetrzyj na tarce na grubych oczkach. Wymieszaj z polentą, dodaj tarty ser i rozmaryn. Dokładnie wymieszaj.
- 3 Formuj płaskie placuszki i smaż na złoto na oleju, 3-5 minut z każdej strony. Wykładaj na papierowy ręcznik, żeby odsączyć z nadmiaru tłuszczu.
- 4 Podawaj na mieszance sałat, z pomidorowym chutneyem.

Źródło: Olivia

Twoje notatki do przepisu: