

Przekąska z polenty

Autor: **smaczne**
Przepisów: 791 Ocena: 22203

5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- szklanka kaszy kukurydzianej
- kostka rosołowa
- 20 dag pieczarek
- kilka złotych cebulek
- 15 dag ostrego żółtego sera
- 4 łyżki oleju
- główka sałaty
- 2 łyżki ostrego ketchupu
- ziele angielski, listek laurowy
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę namocz w szklance wody. Zagotuj 3 szklanki wody z kostką rosołową, pieprzem, zielem angielskim i liściem laurowym. Dodaj napęczniałą kaszę i gotuj aż się rozklei. Następnie rozsmaruj ją równą warstwą (około 1,5 cm) na zwilżonym zimną wodą półmisku porcelanowym. Pozostaw do zastygnięcia. 2. Pieczarki umyj, pokrój w grube plastry. Zrumień na połowie oleju, posól. Ser pokrój w paski długości ok. 4 cm. Sałatę podziel na liście. 3. Kaszę pokrój w prostokąty 4x5 cm. Każdy posmaruj ketchupem. Na połowie prostokątów ułóż ser, pieczarki cebulki. Przykryj resztą prostokątów. Ewentualnie zepnij wykałaczką. Ułóż na sałacie. Skrop olejem doprawionym sokiem z cytryny, solą i pieprzem. 1 porcja: 251 kcal.

Twoje notatki do przepisu: