

Zapiekana polenta



Autor: **OstraNaSlodko**
Przepisów: 111 Ocena: 986



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kasza kukurydziana, 150g
- bulion warzywny, 0,5l
- masło, 1 łyżka
- parmezan, 30g
- bazylija, 2 łyżeczki
- ostra papryka w proszku, 0,4 łyżeczki
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku gotujemy bulion (u mnie kostka). Zmniejszamy ogień i stopniowo dodajemy kaszę , cały czas mieszając. Gotujemy na minimalnym ogniu bez przykrycia przez 10-15 minut. Mieszymy. Pod koniec gotowania dodajemy masło, starty ser, zioła i przyprawy. Całość dokładnie mieszamy.
- 2 Niewielką formę wykładamy folią aluminiową. Przekładamy do niego polentę, wygładzamy wierzch łyżką i odstawiamy do stężenia na ok.1 godzinę. Polenta po tym czasie nadaje się już do jedzenia , jednak jeśli chcemy jeszcze sprawić , by miała chrupiącą skórkę , możemy przesmażyć ją na patelni na niewielkiej ilości oliwy. Podajemy z ulubionym sosem! (u mnie wołowy gulasz) Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: