



przepisy.pl

Rosół z faszerowaną polentą

 45 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- parmezan - 1 łyżka
- szynka - 50 gramów
- bulion drobiowy - 1.5 litrów
- mięso z kury - 50 gramów
- polenta - 200 gramów
- szpik wołowy - 20 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Twardą, wystudzoną polentę rozsmaruj na grubość 1cm i pokrój na krążki o średnicy 3cm.
2. Mięso i szpik pokrój na małe kawałki, szynkę w kostkę. Dodaj jajko oraz parmezan. Wszystko utrzyj na jednolitą masę. Dopraw solą i pieprzem.
3. Tak przygotowaną pastą posmaruj połowę krążków polenty.
4. Pozostałymi krążkami przykryj i lekko przyciśnij. Przekrój na cztery części i smaż na maśle*.
5. Na koniec polej gorącym bulionem i posyp zieloną pietruszką. *Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl