



Borowiki z polentą

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polenta - 250 gramów
- mleko - 100 mililitrów
- parmezan - 100 gramów
- szalotka - 2 sztuki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka
- garść świeżej pietruszki - 1 sztuka
- borowiki świeże - 600 gramów
- oliwa - 4 łyżki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 0.5 łyżeczek
- ząbek czosnku - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój w drobną kosteczkę szalotkę, posiekaj natkę pietruszki, zetrzyj ser na tarce, grzyby pokrój na tarce.
2. W garnku rozgrzej oliwę, zeszklij na niej cebulę i czosnek, wlej mleko, dodaj parmezan i około 400 ml wody, dodaj kostkę rosołową, płyn doprowadź do wrzenia. Powoli, cały czas mieszając, wsypuj polentę, całość gotuj, aż kasza zrobi się miękka. Foremkę do ciasta wyłóż pergaminem, wlej do niej gorącą kaszę, odstaw na bok, aby zupełnie wystygła. Kiedy polenta zastygnie, pokrój ją w dowolnej wielkości porcje, podsmaż na patelni teflonowej, podawaj z sosem z borowików.
3. Na rozgrzanej oliwie podsmaż czosnek, po chwili wrzucić pokrojone grzyby, całość smażyć około 5 minut, cały czas mieszając. Grzyby dopraw do smaku delikatem warzywnym, podlej niecałą szklanką wody, gotuj chwilę, dodaj natkę pietruszki i masło. Energicznie mieszając, spraw, aby dodany tłuszcz zgęstniał w sosie.

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