



przepisy.pl

## Polenta z cebulowym konfitem



45 minut 4 osoby Łatwe

### Składniki:

- kasza kukurydziana - 200 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- mleko - 100 mililitrów
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- parmezan starty - 50 gramów
- cebula czerwona - 300 gramów
- cukier - 50 gramów
- czerwone wino - 200 mililitrów
- sok z czarnej porzeczki - 200 mililitrów
- Goździki z Indonezji Knorr** - 2 sztuki
- kawałek cynamonu - 1 sztuka
- Ser z niebieską pleśnią – gorgonzola - 100 gramów
- masło - 50 gramów
- woda - 300 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. W garnku zagotuj 300 mililitrów wody pomieszanej ze 100 mililitrami mleka, dodaj Bulionetkę drobiową Knorr.
2. Na gotującą się wodę powoli wsypuj polentę cały czas mieszając. Kaszę gotuj około 5 minut, dodaj stary parmezan i oliwę.
3. Ugotowaną kaszę przelej na blachę wyłożoną wcześniej pergaminem lub folią. Kaszę odstaw w chłodne miejsce, aby wystygła.
4. W międzyczasie pokrój cebule na piórka, w garnku skarmelizuj cukier, dodaj cebulę, mieszaj smażąc ją chwilę, dodaj wino, sok i przyprawy Całość gotuj, aż płyn zupełnie odparuje, usuń kawałki goździków i cynamonu, dodaj masło, całość wymieszaj.
5. Zimną polentę pokrój w dowolnej formie na kawałki, na przykład na rąby, obsmaż je na złoty kolor na patelni teflonowej lub grillu.
6. Na wierzch połóż łyżkę cebulowego konfitu i kawałek sera pleśniowego.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)