



"Zapiekana polenta"

przepisy.pl



30 minut



2 osoby



Łatwe

Składniki:

- kasza kukurydziana - 150 gramów
- bulion warzywny - 0.5 litrów
- masło - 1 łyżka
- parmezan - 30 gramów
- bazylia - 2 łyżeczki
- ostra papryka w proszku - 0.4 łyżeczek
- sól - 1 szczypta

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

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.
3. Podajemy z ulubionym sosem! (u mnie wołowy gulasz) Smacznego!

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