

Polentový nákyp s houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- slunečnicový olej 2 lžíce
- cibule 1 ks
- mrkev 1 ks
- celer 1 kostka
- sůl a pepř 1 špetka
- česnek 1 stroužek
- žsměs hub - žampiony a hříbky 225 g
- lístky tymiánu 1 lžíce
- rajče 1 ks
- kuřecí bujon 250 ml
- instantní polenta 1 hrnek
- olivový olej 60 ml
- nastrouhaný parmazán 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Ve velkém hrnci rozpalte olej. Přidejte nasekanou cibuli, hrubě nastrouhanou mrkev, nastrouhaný celer, hodně osolte a opepřete a za občasného míchání opékejte 5 minut, aby zelenina změkla.

Přidejte rozmělněný česnek, minutu opékejte, přihodte houby a tymiánové lístky. Za stálého míchání opékejte 3 minuty. Vsypete rajče na kostičky nakrájené a zahřívejte další 2 minuty. Postupně po částech přilívejte bujon, vařte 30 minut nebo dokud směs nezhoustne. Nechte zchladnout.

V misce smíchejte polentu a 2 lžíce vody. V hrnci přiveďte k varu 1l vody, přidejte špetku soli a do vroucí vody přidávejte zvlhlou polentu. Polentu uvařte podle návodu. Sejměte z ohně, vmíchejte olej a dle chuti osolte a opepřete.

Troubu předehřejte na 180, polovinu polenty dejte na dno do zapékací misky, navrch dejte houbovou směs a překryjte zbylou polentou. Posypte parmazánem a dejte na 40 minut zapéct.