

Polenta s rajčaty a mozzarellou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Rajče 2 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Parmská šunka 4 plátků
- Zeleninový vývar 1.5 hrnek
- Polenta 0.75 hrnek
- Mozzarella 1 ks
- Bazalka - lísky 8 ks
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

Rajčata zalijeme horkou vodou a zbavíme je slupky. V hrnci rozejdeme olivový olej, přidáme nudličky šunky a orestujeme. Po chvíli přidáme pokrájená rajčata a asi minutu restujeme. Přilijeme vývar a přivedeme k varu.

Za stálého míchání přidáme polentu, pokrájenou mozzarellu a bazalku. Okořeníme solí a pepřem. Na mírném ohni mícháme asi 3 minuty a můžeme podávat.

