Polenta s cibulovým konfitem

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- polenta 200 g
- olivový olej 50 ml
- máslo 50 g
- šťáva s černého rybízu 200 ml
- sýr gordonzola 100 g
- Knorr Bujón Zeleninový 1 kostka
- parmazán 50 g
- cukr 50 g
- hřebíček 2 ks
- mléko 100 ml
- červená cibule 300 g
- červené víno 200 ml
- celá skořice 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařte v hrnci 300ml vody smíchané se 100 ml mléka, přidejte Knorr Bujón s bylinkami a extra panenským olivovým olejem na vaření těstovin, rýže a brambor.
K vařicí vodě zvolna přidávejte polentu, po celou dobu vše míchejte. Kaši nechte vařit kolem 5 minut, přidejte strouhaný parmezán a olivový olej.

Uvařenou kaši přendejte na plech předem vyložený pergamenem nebo alobalem. Kaši odstavte na chladné místo, aby vystydla.
Mezitím nakrájejte cibuli na tenké proužky. V hrnci nechte zkaramelizovat cukr, přidejte cibuli, chvíli ji smažte za stalého míchání, přidejte víno, šťávu a koření. Vše nechejte vařit, dokud se tekutina úplně nevyvaří, vyndejte hřebíčky a kusy skořice, přidejte máslo a vše zamíchejte.
Studenou polentu nakrájejte na libovolné kousky, např. kosočtverce, osmažte je dozlatova na teflonové pánvi nebo na grilu.
Navrch položte lžíci cibulového konfitu a kousek sýra s plísní.