

Zapečená polenta se zeleninou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Zeleninový vývar 1 l
- Instantní polenta ABio 250 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Parmazán 60 g
- Měkký tvaroh ABio 100 g
- Máslo 50 g
- Žampiony 100 g
- Cherry rajčátka 150 g
- Polníček na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Vývar zahřejte až k varu, přidejte polentu a tři minuty míchejte. Když zhoustne, dochuťte ji solí a odstavte. Vmíchejte 40 g nastrouhaného parmazánu, tvaroh a na másle orestované žampiony s rajčátky (trochu si nechte stranou), dochuťte solí a pepřem. Vzniklou polentou směs přendejte do předem máslem vymazaných formiček. Ozdobte zbylými rajčaty, žampiony a parmazánem a krátce zapečte pod grilem. Zdobte polníčkem.