Dušená zelenina s polentovým koláčkem

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Sušené bylinky na pasta Arrabiata 1 lžička
- Instantní polenta 300 g
- Máslo 50 g
- Drobné karotky 400 g
- Fenykl 400 g
- Drobný zeleninový chřest 400 g
- Kadeřávka (listy) 4 ks
- Česnek 6 stroužek
- Chilli paprička 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Parmazán 50 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

V hrnci přiveďte k varu 1litr vody, do kterého jste zamíchali 1/2 lžičky soli. Zmírněte plamen a vsypte sušené bylinky. Pak postupně za stálého míchání nasypte polentu. Na mírním plameni vařte a stále míchejte asi 10 minut, až polenta zhoustne. Nakonec do ní vmíchejte polovinu másla. Pak ji rozetřete do hlubokého plechu vyloženého pečícím papírem a nechte vychladnout. Ze zatuhlé polenty

vykrájejte kolečka nebo jiné tvary a naskládejte je na plech. Na každý kousek dejte plátek másla. Pečte při 180°C asi 15 minut dozlatova. Zeleninu očištěte. Ve vroucí osolené vodě vařte 4 minuty karotku a fenykl, přidejte chřest a kadeřávek a vařte asi ještě 2 minuty. Sceďte a zchlaďte ve studené vodě. Česnek a chilli nasekejte a orestujte na oleji. Přidejte zeleninu a duste asi 5 minut. Podávejte s polentovými kolečky a strouhaným parmazánem.