

Polentové řezy

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 3 lžíce
- sůl 1 ks
- jemná kukuřičná krupice 250 g
- voda 600 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vodu se solí a jednou lžící másla přivedeme k varu. Teplotu zmírníme a za stálého míchání přisypáváme krupici. Opět za neustálého míchání vaříme 10 minut a poté odstavíme z plotýnky a necháme ještě 10 minut bobtnat.

Máslem vymastíme nízký plech a polentovou hmotu na něj rozetřeme, uhladíme a necháme asi dvě hodiny vychladnout a ztuhnout.

Polentový moučník vyklopíme a nakrájíme na plátky.

Zbylé máslo rozežřejeme, polentové řezy na něm opečeme a ihned podáváme.