

Polentové trojúhelníky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- kukuřičná krupice 250 g
- kuřecí vývar 1.2 l
- čerstvá petrželka 1 lžíce
- anglická slanina 150 g
- olej na vymazání 1 lžíce
- **podle chuti**
- tvrdý sýr 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rumunsko

Počet porcí: 4

Postup:

Kukuřičnou krupici nebo mouku zalijeme osoleným kuřecím vývarem, přivedeme k varu a velmi zvolna vaříme do husté kaše asi 15 - 20 minut. Během varu občas hrncem trochu potřeseme.

Mezitím cibuli a petrželku nakrájíme nadrobno, slaninu nakrájíme na kostičky a sýr nastrouháme na jemno. Slaninu vyškváříme a dáme stranou. Do výpeku vmícháme cibuli a osmažíme ji dozlatova. Osmaženou cibuli, vyškvářenou slaninu, petrželku i sýr vmícháme do polenty.

Směs rovnoměrně rozetřeme na lehce olejem vymazaný plech a upečeme v troubě. Po zchladnutí necháme asi 30 minut v chladničce a potom nakrájíme na trojúhelníky.

Polentové trojúhelníčky jsou výborné ke grilovaným a pečeným rybám či masům. Je možné použít těsto připravené na trojúhelníky bez pečení jako kaši nebo trojúhelníky po nakrájení za studena se zeleninovým salátem jako předkrm. Porce se dají ohřát na grilu nebo na pánvi na másle. Kukuřičnou krupici nebo mouku zalijeme osoleným kuřecím vývarem, přivedeme k varu a velmi zvolna vaříme do husté kaše asi 15 - 20 minut. Během varu občas hrncem trochu potřeseeme.

Mezitím cibuli a petrželku nakrájíme nadrobno, slaninu nakrájíme na kostičky a sýr nastrouháme na jemno. Slaninu vyškváříme a dáme stranou. Do výpeku vmícháme cibuli a osmažíme ji dozlatova. Osmaženou cibuli, vyškvářenou slaninu, petrželku i sýr vmícháme do polenty.

Směs rovnoměrně rozetřeme na lehce olejem vymazaný plech a upečeme v troubě. Po zchladnutí necháme asi 30 minut v chladničce a potom nakrájíme na trojúhelníky.

Polentové trojúhelníčky jsou výborné ke grilovaným a pečeným rybám či masům. Je možné použít těsto připravené na trojúhelníky bez pečení jako kaši nebo trojúhelníky po nakrájení za studena se zeleninovým salátem jako předkrm. Porce se dají ohřát na grilu nebo na pánvi na másle.