

Polentová kaše s dýní a sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Dýně Hokkaido, na plátky 500 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Instantní polenta 100 g
- Máslo 50 g
- Strouhaný parmazán 2 lžíce
- Sýr s modrou plísní 75 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Troubu rozejděte na 200°C. Plátky dýně (bez semínek) rozprostřete na plech vyložený pečícím papírem, zastříkněte asi 1 lžící olivového oleje, osolte a opepřete. Pečte 20 minut doměkka. Instantní polentu připravte podle návodu na obalu - vařte ji do polotuha, abyste ji mohli nabírat lžící. Poté vmíchejte máslo, parmazán a podle chuti osolte. Podávejte ji s pečenou dýní a rozdrobeným sýrem.