

Polentové mandlenky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Instantní polenta 55 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Jedlá soda 1.4 lžička
- Najemno nastrohaný parmazán + navíc na posypání 40 g
- Sůl, mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Máslo, rozpuštěný 20 g
- Vejce 1 ks
- Podmáslí 80 ml
- Krásné šalvějové lístky 12 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

troubu předehřejte na 180°C. Polentu, mouku, sodu a parmazán smíchejte v míse, přidejte sůl a pepř a postupně zašlehavejte rovněž máslo, vejce a podmáslí. Vymažte dvanáct formiček na mandlenky, do každé dejte list šalvěje, navrch rozdělte těsto a dejte na 8 - 10 minut péct do trouby. Vyklopte a posypte dalším parmazánem. Podávejte teplé, například k polévce, ale i jako chutovku k vínu.