Hranolky z polenty

Kategorie: Přílohy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Drůbeží vývar 875 ml
- Instantní polenta 170 g
- Máslo, na kostky 30 g
- Strouhaný parmazán 20 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Nasekané rozmarýnové lístky 1 lžíce
- Oregánové lístky 1 lžíce
- Tymiánové lístky 1 lžíce
- Olivový olej na potření 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vývar přiveďte ve větším hrnci k varu. Pak do něj postupně vmíchejte polentu a za stálého míchání vařte 2 až 3 minuty, aby směs zhoustla. odstavte z ohně a vmíchejte máslo, parmazán, sůl i pepř a všechny bylinky. Poté polentu přendejte na lehce vymazaný plech, tak aby vytvořila souvislou cm vysokou vrstvu. Půl hodiny chlaďte v lednici.

2. Zahřejte troubu na 220°C. Polentu pokrájejte na hranolky dlouhé asi 10 cm a široké 2 cm. Potřete je olejem, přendejte na lehce vymazaný plech a pečte 20 až 25 minut dozlatova.

Poznámka:

30 minut chladit v lednici