Polentové bruschetty s fazolkami

Kategorie: Pokrmy

Autor: avelebova

Suroviny

- zeleninový vývar 2 kostka
- kukuřičná polenta 200 g
- nastrouhaný parmezán 150 g
- rostlinný olej 1 ks
- sůl 1 špetka
- rozpůlené zelené fazolky 350 g
- česnek 2 stroužek
- červená paprika 0.5 ks
- červená cibule 1 ks
- rozdrobený sýr feta 200 g
- **dresing**
- olivový olej 2 lžíce
- citronová šťáva 4 lžíce
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Kostky vývaru rozdrobíme do litru vody a přivedeme k varu. Zašleháme polentu a vaříme asi 5 minut do zhoustnutí. Vmícháme parmezán. Polentu rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem, zakryjeme a v chladničce necháme nejlépe přes noc.
Polentu rozkrájíme na kousky a smažíme na oleji asi 3 minuty. Fazolky uvaříme v osolené vodě doměkka.
Na oleji orestujeme česnek, papriku, cibuli a fazolky. Poté posypeme fetou, směs rozdělíme na

polentu a přelijeme dresingem připraveným z olivového oleje, šťávy a prolisovaného česneku.