

Polentovaný nákyp s houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Cibule, nasekaná 1 ks
- Mrkev, nastrouhaná na hrubé straně zrcadla 1 ks
- Nastrouhaný celer 0.5 ks
- Sůl 1 lžička
- Pepř 1 lžička
- Česnek 1 stroužek
- Směs hub (žampiony, hříbky) 225 g
- Čerstvé tymiánové lístky 1 lžíce
- Rajče, na kostičky 1 ks
- Kuřecí bujon 250 ml
- Instantní polenta 1 hrnek
- Olivový olej 60 ml
- Strouhaný parmezán 4 lžíce
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Cibule, nasekaná 1 ks
- Mrkev, nastrouhaná na hrubé straně zrcadla 1 ks
- Nastrouhaný celer 0.5 ks
- Sůl 1 lžička
- Pepř 1 lžička
- Česnek 1 stroužek
- Směs hub (žampiony, hříbky) 225 g
- Čerstvé tymiánové lístky 1 lžíce
- Rajče, na kostičky 1 ks
- Kuřecí bujon 250 ml
- Instantní polenta 1 hrnek
- Olivový olej 60 ml
- Strouhaný parmezán 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ve velkém silnostěnném hrnci rozpalte olej. Přidejte cibuli, mrkev a celer, hodně osolte, opepřete a za občasného míchání opékejte asi 5 minut, aby zelenina změkla. Přidejte česnek, minutu opékejte, pak přihodte i houby a tymiánové lístky. Za stálého míchání opékejte 3 minuty. Vsypete rajče a zahřívejte další 2 minuty. Postupně po částech přilévejte bujon a pak vařte 30 minut nebo dokud směs nezhoustne. Sejměte z ohně a nechte chladnout.

2. Ve středně velké míse smíchejte polentu s 2 lžícemi vody. V hrnci přiveďte k varu 1 litr vody, přidejte špetku soli a pak do vroucí vody postupně přidávejte zvlhlou polentu. Opět přiveďte k varu a polentu uvařte podle návodu na obalu. Sejměte z ohně, vmíchejte olej a polentu rovněž podle chuti osolte a opepřete.

3. Troubu předehřejte na 180°C, polovinu polenty dejte na dno zapékací mísy, navrch rozvěstvěte houbovou směs a překryjte zbylou polentou. Posypte parmazánem a dejte na 40 minut zapéct do trouby.