

Polenta



Składniki

1/2 łyżeczka - soli
250 g - gruboziarnistego
gryziku kukurydzianego
100 g - startego sera
ementaler
jajko
30 g - masła
100 g - płatków
migdałowych
masło do formy

Opis wykonania

Włoska potrawa z gryziku kukurydzianego z serem ementaler i płatkami migdałowymi. Można przyrządzić ją także... na słodko! I podać jako deser na zimno lub ciepło :)

Grysik kukurydziany i sól wsypać do wysokiego naczynia i zalać jednym litrem wody. Nałożyć pokrywkę i gotować w podany sposób. Po upływie połowy czasu zamieszać. Dodać ser i jajko. Cienko nasmarować formę sufletową. Przygotowana masę wlać i rozsmarować na gładko. Drewniana łyżką zrobić w niej wgłębienia. Migdały wymieszać z pozostałym masłem i rozmieścić na polencie. Piec jak podano na kolor złoto—brązowy. Sposób nastawiania: Gotowanie: mikrofalówka 600 W, ok. 15 minut, Pieczenie: grzanie górne/dolne 190-210°C, 20-30 minut. Wariant: polenta na słodko: grysik kukurydziany gotować w wodzie z dodatkiem 5 łyżek stołowych miodu. Śliwki wraz z łyżeczką do herbaty cynamonu zalać 4 łyżkami stołowymi sherry i podawać do polenty z bitą śmietaną.