

PEČENÁ POLENTA S ROZMARÍNOM

PRÍPRAVA

0 min

ČAS VARENIA

60 min

BEZ LEPKU

áno

INGREDIENCIE

1 hrnček polenty (kukuričnej krupice)

3 hrnčky vody

1/2 ČL soli

1 PL oleja vhodného na pečenie

niekoľko vetvičiek čerstvého rozmarínu

POSTUP

1. Vodu dáme variť do hrnca. Ak zovrie, znížime plameň, pridáme soľ a pomaly nasypeme polentu. Pomiešame len zľahka navrchu.

2. Varíme 30 minút pod pokrievkou bez miešania.

3. Uvarenú polentu dobre premiešame. Ak by sa vám zdala príliš hustá, pridajte trošku vody a ešte minútu povarte. Polenty sa môžu mierne líšiť. Mala by byť určite hustejšia, ako ranná polentová kaša.

4. Teplú polentu opatrne nalejeme do pekáča alebo na plech vystlaný papierom na pečenie.

Rovnomerne rozvrstvíme po celej ploche. Necháme ztuhnúť.

5. Tuhú polentu potrieme alebo postriekame olejom a nakrájame na rovnomerné kúsky (viď fotka). Posypeme vetvičkami rozmarínu.

6. Trošku polenty môžete ochutnať a ak by sa vám zdala málo slaná, trochu ju povrchu posolte.

7. Takto pripravenú polentu dáme zapieť do rúry na 200 stupňov na približne 20 minút. Záleží na tom, akú chrumkavú polentu chcete mať.