

Polentové hranolky

Ingredience:

kukuřičná Polenta
zeleninový bujón
olivy piněné papříkou
sušená rajčata
sezamové semínko
himalájská sůl

Postup:

uvaříme Polentu (dle návodu) se zeleninovým bujónem a solí. Poté do vzniklé kaše přidáme nakrájené olivy piněné papříkou a sušená rajčata nakrájená na kousky a "vylijeme" kaši na plech. hezky hmotu "uplácneme" a necháme vychladit. cca za 15 minut nakrájíme placku na velikost hranolek, posypeme sezamovým semínkem a dáme do předehřáté trouby na 180 stC cca na 25-30 minut.

