

PICA ROŽICE IZ POLENTE

Sestavine

POLENTINO TESTO

3,5 dl vode

- 100 g instantne polente
- 40 g sveže naribanega parmezana
- sol
- poper

NADEV

- 4 žlice paradižnikove omake
- 60 g sira po želji
- 50 g šunke
- šampinjon ali dva
- bazilika ali origano za posip
- olje za premaz

Priprava

Najprej pripravi polentno testo tako, da v dovolj veliki kozici zavreš vodo, vanjo streseš polento in jo med stalnim mešanjem z metlico kuhaš 3 do 5 minut, da se zgosti. Nato jo odstrani z ognja, vanjo vmešaj parmezan ter jo začini še s soljo in poprom.



Pripravi si pekač, nanj položi kos papirja za peko in ga rahlo naolji. V pekač stresi polento in jo razmaži na slab centimeter debelo. Pusti ohlajati približno 1 uro.



Medtem naribaj sir, nareži šunko na drobne kocke in nasekljaj gobice. Pečico segrej na 200 °C. Papir z ohlajeno polento prenesi iz pekača, iz polente z velikim modelom izreži 4 rožice (ali druge oblike: srčke, kroge ...), pekač pa obloži z novim papirjem za peko in ga rahlo naolji.



Izrezane rožice položi na pripravljen pekač. Vsako premaži z žlico paradižnikove omake in posuj s šunko, gobicami, zelišči in sirom. Pekač prestavi v pečico in rožice peci 13 do 15 minut, da se sir raztopi.



DOBER TEK!