

Placki z polenty

45—55 Min

Przygotowanie

1. Polentę gotuj w osolonej wodzie z masłem i pozwól się jej zagotować. Dopraw ziołami prowansalskimi. Dodaj starty parmezan i od czasu do czasu mieszaj, następnie odstaw żeby polenta nabrała objętości.
2. Blachę do pieczenia wyłóż papierem do pieczenia i rozłóż na niej polentę. Nakładaj ciasto na grubość około 1-1,5 cm. Piecz przez 30 minut w temperaturze około 180°. Polenta powinna być złotobrązowa. Następnie ostudź i wytnij placuszki za pomocą okrągłej foremki do ciastek.
3. Teraz posmaruj placuszki ricottą i pesto. Połóż mozzarellę, pomidorki koktajlowe i suszone pomidory. Dopraw solą i pieprzem i skrop odrobiną oliwy z oliwek i octu balsamicznego. Posyp świeżą bazylią.

Składniki - Ilość osób: 3

= Kotányi Produkte

1 litr	Woda
20 g	Masło
200 g	Polenta
80 g	Parmezan
1 torebka	Zioła Prowansalskie mieszanka przypraw
200 g	Ricotta
7 łyżek	Pesto
200 g	Mozzarella
100 g	Pomidorki koktajlowe
50 g	Suszone pomidory
1 szklanka	Świeża bazylia
2 łyżki	Oliwa z oliwy
2 łyżki	Ocet balsamiczny
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Czarny ziarnisty