



Polenkovka v omaki puttanesca

🕒 30–35 Min   

Priprava

- 1 Segrejte ponev, primerno za pečico, nato dodajte olivno olje, sardele in kapre. Nežno mešajte nekaj minut, dokler se sardele ne raztopijo v olju. Dodajte češnjeve paradižnike in Kotányi začimbno mešanico. Po potrebi prilijte malo vode in kuhajte približno 15 minut, da se omaka zgosti.
- 2 Pečico segrejte na 200 °C. Polenovko osušite s papirnato brisačo, jo na obeh straneh začinite s soljo in poprom ter položite v omako. Ponev prestavite v pečico in pecite 10–12 minut (odvisno od debeline ribe). Postrezite z nekaj kapljicami olivnega olja ter focaccio ali kruhom.

Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 žlici	Olivnega olja
1 žlica	Kaper
250 g	Polenovke (fileji)
300 g	Češnjevih paradižnikov
80 g	Oliv
1 žlica	♦ Žar zelenjava, začimbna mešanica
	Sol in poper po okusu

