



Съставки за 3 Порции

◆ = Kotányi Produkte

1 L	Вода
20 g	Масло
200 g	Поленента
80 g	Пармезан
1 ½ ч.л.	◆ 5 Билки Превансал
200 g	Сирене Рукома
7 с.л.	Лесно
200 g	Моцарела
100 g	Чери домати
50 g	Сушени домати в марината
1 ч.ч.	Пресен босилек
2 с.л.	Зехтин
2 с.л.	Балсамов оцет
	◆ Морска сол
	◆ Черен пипер на зърна

Ароматни крустини от поленента

🕒 45–55 Минути



Подготовка

- 1 Оставете водата да заври с малко сол и масло. Добавете полентата и обкусете с $1\frac{1}{2}$ ч.л. билки Превансал. Оставете да кърки за крамко. Намалете комлона, добавете пармезан и позволете на полентата да попие водата, разбърквайки често.
- 2 Подгответе тава с хартия за печене и разпределете полентата върху нея, така че да се получи тесто около 1-1,5 см дебело. Опечете във фурната за около 30 минути на 180°C . Извадете златистата полента и оформете крустини с кръгла формичка за курабийки.
- 3 Намажете крустините с рукота и лесно. Поставете парченца моцарела, чери и сушени домати. Обкусете със сол и пипер и напръскайте с малко зехтин и балсамов оцет.
- 4 Сервирайте с листенца пресен босилек.

