



Ароматни крустини от полента

⌚ 45–55 Минути 

Подготовка

Съставки за 3 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 L	Вода
20 g	Масло
200 g	Полента
80 g	Пармезан
1 ½ ч.л.	♦ 5 Билки Провансал
200 g	Сирене Рикота
7 с.л.	Песто
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

- 1 Оставете водата да заври с малко сол и маслото. Добавете полентата и овкусете с 1 ½ ч.л. Билки Провансал. Оставете да къкри за кратко. Намалете котлона, 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 рикота и песто. Поставете парченца моцарела, чери и сушени домати. Овкусете със сол и пипер и напръскайте с малко зехтин и балсамов оцет.
- 4 Сервирайте с листенца пресен босилек.

