



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Полента
800 ml	Прясно мляко
1 с.л.	Масло
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
1 бр.	Червена чушка
2 бр.	Лук шалот
1 бр.	Тиквичка
250 g	Разноцветни чери домати
1 чаша	Кресон
4 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	♦ Мащерка, ронена
1 ч.л.	♦ Риган, ронен
1 ч.л.	♦ Магданоз, нарязан
3 с.л.	Пармезан

Полента със зеленчуци

⌚ 20–30 Минути



Подготовка

- 1 Обелете лука шалот и нарежете на тънки кръгчета. Измийте останалите зеленчуци. Нарежете чушката и тиквичката на кубчета и разполовете доматиите.
- 2 Сотирайте зеленчуците на тиган с малко зехтин за около 5 минути. Добавете доматиите накрая и гответе още 2-3 минути, за да не се сбръкнат прекалено.
- 3 Оставете млякото да заври с щипка сол. Изсипете полентата и оставете да къкри около 5 минути.
- 4 Разбъркайте малко зехтин с билките и овкусете зеленчуците в тигана.
- 5 Разбъркайте полентата с маслото и пармезана.
- 6 Сервирайте полентата с гарнитура от зеленчуците и малко пресен кресон отгоре.

