



Sestavine 3 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 l	Vode
20 g	Masla
200 g	Polente
80 g	Parmezena
200 g	Rikote
7 žlic	Pesta
200 g	Mocarele
100 g	Češnjevih paradižnikov
50 g	Sušenih paradižnikov
1 skodelico	Sveže bazilike
2 žlici	Oljčnega olja
2 žlici	Balzamičnega kisa
	♦ Provansalska zelišča
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper črni celi

Polentini crostini

⌚ 45—60 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Za pripravo polente najprej solite vodo, dodajte maslo ter zavrite. Nato dodajte polento. Začinite z provansalskimi zelišči. Primešajte nariban parmezan ter pustite na ognju dokler polenta ni kuhana. Vmes občasno premešajte.
- 2 Pekač obložite s papirjem za peko ter nanj razporedite polento na debelino 1-1,5 cm. Pecite 30 minut pri 180°C, da polenta postane zlato rjava. Pustite, da se ohladi, nato pa z modelčkom za okrogle piškote izrežite crostine.
- 3 Na crostini nanesite pesto ter dodajete rikoto. Obložite jih z mocarelo, češnjevimi paradižniki ter sušenimi paradižniki. Začinite z nekaj soli in popra ter pokapajte z oljem ter kisom. Za konec posipajte še z baziliko.

