Puliszkatál

20—30 Perc

Elkészítés

1. Először készítsük elő a zöldségeket. Ehhez hámozzuk meg a mogyoróhagymát és vágjuk vékony szeletekre. Mossuk meg a paprikát és a cukkinit, majd vágjuk kockára. Vágjuk fel a paradicsomokat is.
2. Tegyünk egy kevés olívaolajat egy serpenyőbe, és kb. 5 percig dinszteljük a kockára vágott paprikát és a mogyoróhagymát. A paradicsomokat akkor tegyük bele, amikor már csak 2-3 perc van hátra, hogy ne puhuljanak meg túlságosan.
3. Forraljuk fel a sós tejet, majd keverjük bele a kukoricadarát. Főzzük lassú tűzön kb. 5 percig.
4. Egy kevés olívaolajjal keverjünk össze a zöldfűszereket, majd adjuk hozzá a serpenyőben dinsztelt zöldségekhez.
5. Keverjük a vajat és a parmezánt a puliszkába. Tálaljuk tálkákban és halmozzuk a tetejére a zöldségeket. Díszítsük friss kerti zsázsával.
6. Ízlés szerint grillezett sajttal is tálalhatjuk.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

200 g	Kukoricadara
800 ml	Tej
1 evőkanál	Vaj
	Tarkabors, egész
	Tengeri só, durva szemű
1 db	Kaliforniai paprika (piros)
2 db	Mogyoróhagyma
1 db	Cukkini
250 g	Színes paradicsom
1 csésze	Friss kerti zsázsa
4 evőkanál	Olívaolaj
1 teáskanál	Kakukkfű, morzsolt
1 teáskanál	Majoranna, morzsolt
1 teáskanál	Oregánó, morzsolt
1 teáskanál	Morzsolt turbolya
3 evőkanál	Parmezán