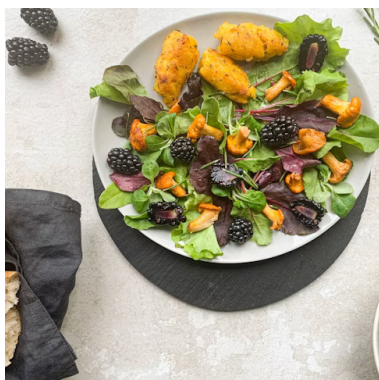




Салата с гъби пачи крак и билкова полента

⌚ 20–30 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Зелена салата
400 g	Гъби пачи крак
300 g	Къпини
2 с.л.	Олио

За дресинга

2 с.л.	Балсамов оцет
4 с.л.	Зехтин
2 с.л.	Дижонска горчица
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Пипер меланж на зърна

За полентата

700 ml	Зеленчуков бульон
700 ml	Овесено мляко
400 g	Полента
100 g	Пармезан
1 с.л.	Масло
Щипка	♦ Лют кайенски пипер, млян

- 1 За да пригответе полентата: Кипнете 1 ч.л. от билките на Kotányi заедно със зеленчуковия бульон и овесеното мляко. Веднага след като заври, внимателно добавете полентата във врящата течност.
- 2 Сега задушете полентата на слаб огън. Препоръчваме да бъркате редовно, тъй като това предотвратява Polenването на полентата по дъното на съда и загарянето. След около 20 минути полентата трябва да е готова.
- 3 Докато полентата се готви: Настържете пармезана и го добавете в сместа след 20 минути. Подправете полентата със сол и лют червен пипер Kotányi на вкус, след което оставете да изстине в купа. За предпочитане оставете в хладилника за една нощ.
- 4 Измийте добре салатата и разпределете по чиниите. След това гарнирайте с къпините.
- 5 Сега смесете всички съставки за дресинга и сложете настрана за по-късно. Измийте добре гъбите пачи крак под течаща вода и подсушете с кухненска хартия. Загрейте малко олио в тиган и сотирайте гъбите. Подправете с щипка сол и черен пипер.
- 6 Оформете полентата на кнедли на ръка. Не е задължително всички те да са с еднакъв размер! Загрейте олиото в тиган и запържете кнедлите от двете страни до златистокафяво.
- 7 Гарнирайте салатата с гъбите и домашния дресинг. Подредете и кнедлите от полента в чинията и се насладете.

