



Solata z lisičkami in zeliščno polento

🕒 20–30 Min 🍲 🍲 🍲

Priprava

Sestavine 2 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

200 g Listnate solate

400 g Lisičk

300 g Robid

2 žlisci Olja

Za preliv

2 žlisci Balzamičnega kisa

4 žlice Oljčnega olja

2 žlisci Dijonske gorčice

1 ščeppec ◆ Morska sol jodirana

1 ščeppec ◆ Popr pisani celi

Za polento

700 ml Zelenjavne jušne osnove

700 ml Ovsenega mleka

400 g Koruznega zdroba

100 g Parmezana

1 žlica Masla

1 ščeppec ◆ Kajenski poper mleti

- 1 Za polento zavrite zelenjavno jušno osnovo, ovseno mleko in 1 žličko zelišč Kotányi. Tako ko tekočina zavre, v njo previdno vmešajte polento.
- 2 Sedaj pustite, da polenta počasi vre pri nizki temperaturi. Priporočamo redno mešanje, saj boste tako preprečili, da bi se polenta sprijela na dno kozice in prismodila. Po približno 20 minutah bi morala biti polenta kuhanja in pripravljena.
- 3 Medtem ko se polenta kuha, naribajte parmezan in ga po 20 minutah vmešajte v zmes. Polento po okusu začinite s soljo in kajenskim poprom Kotányi ter pustite, da se ohladi v skledi. Najbolje je, če slednjo čez noč postavite v hladilnik.
- 4 Solato dobro operite, naložite na krožnik in okrasite z robidami.
- 5 Sedaj dobro zmešajte vse sestavine za preliv ter dajte na stran za pozneje. Lisičke dobro operite pod tekočo vodo in jih osušite s papirnato brisačo. V ponvi segrejte nekaj olja in dobro popražite lisičke. Začinite s ščepcem popra in morske soli Kotányi.
- 6 Polento z rokami oblikujte v cmove. Ni nujno, da so vsi enako veliki. V ponvi segrejte maslo in na obeh straneh popražite cmove, dokler zlato ne porjavijo.
- 7 Solato okrasite z lisičkami in doma pripravljenim prelivom. Na krožnik položite tudi polentine cmove in uživajte.

