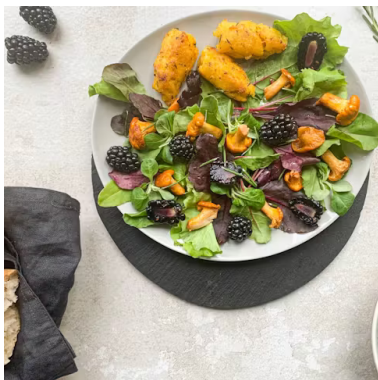




Solata z lisičkami in zeliščno polento

🕒 20–30 Min   

Priprava

Sestavine 2 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

200 g	Listnate solate
400 g	Lisičk
300 g	Robid
2 žlici	Olja

Za preliv

2 žlici	Balzamičnega kisa
4 žlice	Oljčnega olja
2 žlici	Dijonske gorčice
1 ščepec	🔥 Morska sol jodirana
1 ščepec	🔥 Poper pisani celi

Za polento

700 ml	Zelenjavne jušne osnove
700 ml	Ovsenega mleka
400 g	Koruznega zdroba
100 g	Parmezana
1 žlica	Masla
1 ščepec	🔥 Kajenski poper mleti

- 1 Za polento zavrite zelenjavno jušno osnovo, ovseno mleko in 1 žličko zelišč Kotányi. Takoj 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 kuhana 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 cmoke. Ni nujno, da so vsi enako veliki. V ponvi segrejte maslo in na obeh straneh popražite cmoke, dokler zlato ne porjavijo.
- 7 Solato okrasite z lisičkami in doma pripravljenim prelivom. Na krožnik položite tudi polentine cmoke in uživajte.

