

Gratinovaná zeleninová polenta s houbovou omáčkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 200°C. Papriku rozpůlíme a nakrájíme na malé kostičky. Cuketu nakrájíme na nudličky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Do hrnce dáme máslo a orestujeme cibuli a papriku. Zalijeme mlékem a přivedeme k varu. Přidáme bujón, zamícháme a přisypeme polentu (kukuřičná kaše). Vaříme dokud polenta (kukuřičná kaše) není uvařená. Do polenty (kukuřičné kaše) dáme cuketu a vše rozložíme na pečicí papír na plech. Necháme vychladnout a nakrájíme na porce. Porce poskládáme na plech, posypeme strouhaným sýrem. Vložíme do trouby a necháme 10 minut gratinovat. Houby nakrájíme na plátky, dáme na pánvi s olejem a osmažíme. Houby vyndáme, přidáme 250 ml vody, přidáme jíšku a koření, promícháme a krátce povaříme. Orestované houby dáme do omáčky. Porci polenty dáme na talíř a zalijeme houbovou omáčkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Cuketa** - 100 g
- **Paprika červená** - 50 g
- **Žampion zahradní** **500 g** - 200 g
- **Instantní kukuřičná kaše** **200 g** - 300 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5%** **1 l** - 1000 g
- **Pitná voda nesycená** - 250 g
- **Divočina** **20 g** - 4 g
- **Jíška světlá bez lepku** **250 g** - 15 g
- **Kromík minigouda ve vosku** **300 g** - 80 g
- **Olej slunečnicový** - 15 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón** **56 g** - 8 g
- **Krajanka máslo** **250 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

