

Pizza z polenty

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 80 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu rozejdeme na 180°C. Vývar přivedeme k varu. Do vroucího vývaru pomalu vmícháváme polentu. Za stálého míchání vaříme 3 minuty. Poté odstavíme z ohně a vmícháme nastrouhaný sýr, pepř a sůl. Hotovou polentovou kaši nalijeme na plech vyložený pečícím papírem a rozetřeme. Takto dáme na 10 minut zapéci do trouby. Po zapečení pizzu nazdobíme krájenými rajčaty, poklademe slaninou, žampiony, posypeme kořením a dáme na dalších 15 minut zapéci.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 200 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Provensálské koření 15 g** - 4 g
- **Hanácká koule 45%** - 50 g
- **Polenta kukuřičná instantní BIOHARMONIE 450 g** - 250 g
- **Podravka rajčata pasírována 500 g** - 200 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 44 g

