



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Kukurydziana polenta z warzywami i parmezanem



Kukurydziana polenta z warzywami i parmezanem

★★★★★(2)

30 minut

4 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

401 kcal / 1 porcję (311 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 128.67 kcal 6.43%	Białko 4.67 g 9.34%	Węglowod. 19.96 g 7.39%	Tłuszcze 4.07 g 5.81%	Błonnik 2.69 g 10.76%	GDA 6.43 %
---	----------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------

Składniki

- Kaszka kukurydziana surowa - 250g (1 ½ szklanki)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 400g (1 ⅓ szklanki)
- Woda - 100g (½ szklanki)
- Tymianek suszony - 2g (łyżeczka)
- Pietruszka, korzeń - 200g
- Marchew - 200g
- Dynia, pestki - 20g (2 łyżki stołowe)
- Parmezan tarty - 24g (3 łyżki stołowe)
- Olej rzepakowy uniwersalny - 20g (2 łyżki stołowe)
- Natka pietruszki pęczek - 18g (pęczek)
- Czosnek duży - 10g (2 ząbki)
- Sól biała - 0.5g (szczypta)
- Pieprz czarny - 1g (szczypta)

Sposób przyrządzenia

KROK 1: W garnku zagotuj mleko i wodę. Dodaj kaszę kukurydzianą, tymianek, sól i pieprz, gotuj to zgęstnienia. Następnie wylej ją na blaszkę, na grubość ok. 2-3 cm.

KROK 2: Na patelni rozgrzej olej. Podsmaż czosnek, pestki dyni, pokrojoną marchew i pietruszkę. Następnie dorzuć świeżo posiekaną natkę pietruszki i utarty parmezan. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Zdejmij je z patelni na osobny talerz.

KROK 3: Z polenty wykrawaj okrągłe placki i lekko podsmaż na patelni po warzywach. Układaj je na talerzu, wyłóż porcję warzyw i udekoruj świeżą natką.

Smacznego!



zgody na wykorzystanie plików cookies. Szczegółowe informacje znajdziesz w zakładce Zastrzeżenia Prawne.

akceptuję

