

Pieczona polenta à la pizza



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **382** Ocena: **3516**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Kasza kukurydziana - 200g
- Suszone pomidory - 8 plastrów
- Kukurydza konserwowa - 1/2 puszki
- Zioła prowansalskie - 1 łyżka
- Sos pomidorowy (lub przecier) - 3 łyżki
- Ulubione dodatki na pizzę, u mnie:
- Czarne oliwki, pomidorki koktajlowe,
- marynowana jalapeno, mozzarella

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlewamy ok 1l wody. Kiedy się zagotuje wsypujemy powoli kaszę i gotujemy na małym ogniu cały czas mieszając. Gotujemy, aż kasza zmięknie (u mnie wystarczyło 15 minut). Masa ma być gęsta, ale nie może się przypalić. Jeśli zajdzie taka potrzeba możecie dolać trochę wody.

Pod koniec gotowania dodajemy kukurydzę z puszki, pokrojone suszone pomidory i zioła prowansalskie.

Gotową masę przekładamy do blachy (23 x 33cm), na papier do pieczenia. Rozkładamy równą warstwę.



- 2 Polentę smarujemy sosem pomidorowym i wykładamy ulubione dodatki.

Pieczemy w 160 stopniach 20 minut na termoobiegu.

Można podawać od razu na ciepło lub zimno. Po wystygnięciu jest twardsza i łatwiej się kroi.



Twoje notatki do przepisu: