

Polenta

Sycąca włoska potrawa ludowa. Idealny dodatek do dań głównych.

 Czas na High: 0-

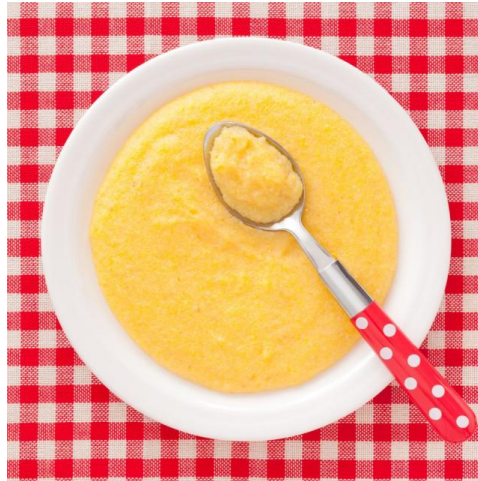
 Czas na Low: 6-8H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 13 szklanek bulionu z kurczaka o obniżonej zawartości sodu, podzielonego
- 3 szklanki mąki kukurydzianej
- 1 średnia cebula, drobno posiekana
- 3 ząbki czosnku, rozdrobnione
- 2 liście laurowe
- 2 łyżeczki soli
- 1 szklanka śmietany
- 1 szklanka tartego parmezanu
- 1/4 szklanki masła pokrojonego w kostkę
- 1 łyżeczka pieprzu
- Dodatkowy tarty parmezan
-



Wykonanie:

W wolnowarze połączyć 12 szklanek bulionu, mąkę kukurydzianą, cebulę, czosnek, liście laurowe i sól. Gotować, pod przykryciem, na LOW przez 6-8 godzin, aż płyn zostanie wchłonięty, a polenta będzie kremowa. Usunąć liście laurowe. Wymieszać ze śmietaną, serem, masłem, pieprzem i pozostałym bulionem. W razie potrzeby podawać z dodatkowym serem.