

30. RECEPT-POLENTNA ZELENJAVNA PICA

Sestavine za 4 osebe

Sestavine za 4 osebe

- 0,5 skodelice mleka
- 1,5 skodelice vode
- 1 skodelica instant polente
- 2 žlici olivnega olja
- 0,75 žličke soli
- 2 ščepca sveže mletega črnega popra
- 4 žlice paradižnikove omake
- 300 gmocarele
- 6svežih šampinjonov
- 1 pest izkoščičenih črnih oliv
- rukola

Postopek:

Večjo kozico z mlekom, vodo in soljo pristavimo na kuhalnik. Počakamo, da tekočina zavre. Ko zavre, temperaturo znižamo na srednjo moč in v kozico počasi vsujemo polento. Nenehno jo mešamo z ročno metlico, da preprečimo, da bi se naredile kepice. Ko vmešamo vso polento, temperaturo znižamo na najnižjo moč in jo kuhamo še 5 do 10 minut, da se zgosti. Med kuhanjem jo večkrat dobro premešamo. Če se preveč zgosti, prilijemo še malo vode. Ko je polenta pripravljena, vmešamo še eno žlico olja.

Okrogel pekač za pice ali okrogel pekač s snemljivim obodom dobro namastimo z oljem. V pripravljen pekač pretresemo polento in jo z žlico ali kuhalnico enakomerno razporedimo po pekaču. Debelina plasti polente naj bo od 1 do 1,5 cm. Po želji polento dodatno začинimo s soljo in mletim poprom. Pekač prekrijemo s folijo za živila in za približno 1 uro shranimo v hladilnik, da se polenta strdi.

Pečico segrejemo na 220 stopin Celzija. Pekač s polento za približno 20 minut potisnemo v ogreto pečico, da se polenta po vrhu zlato rjavo zapeče. Medtem pripravimo ostale sestavine. Šampinjone očistimo in po potrebi hitro operemo pod tekočo vodo. Zrežemo jih na tanjše rezine. Rukolo očistimo, operemo in osušimo. Olive odcedimo in zrežemo na poljubno debele kolobarje.

Pekač vzamemo iz pečice in polento premažemo s paradižnikovo omako ter obložimo s koščki mocarele. Na koncu dodamo še gobe. Pekač še za približno 10 minut potisnemo v ogreto pečico.

Pripravljeno pico iz polente obložimo z rukolo in črnimi olivami ter razrežemo na poljubno velike kose, ki jih serviramo na krožnike in postrežemo. Ponudimo toplo ali hladno.

Vir: internet, Okusno.je

Paradižnikova solata z zelišči

Sestavine: 60 dag paradižnika

1 majhen koromač

2 mladi čebulici

1 neškropljena limona

olivno olje

šopek najljubših svežih zelišč (pehtran, bazilika, krebujica, koper, peteršilj, d)

sol in poper

Postopek:

Zelenjavo očistite in operite. Limono ožemite in lupinico nastrgajte. Paradižnik, koromač in mlado čebulico poljubno narežite. Sveža zelišča oplaknite in nasekljajte.

Olivno olje, limonin sok, sol, poper in malce limonine lupinice zmešajte ter prelijte zelenjavo. Zmešajte in potresite s svežimi zelišči.

Dober tek!