

Polentová pizza



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1643 kalorií , **3 g** cukrů , **50 g** tuků , **92 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/polentova-pizza>

Příprava

Ve větším hrnci přivedte k varu polentu, nechte vstřebat tekutinu a rychle míchejte asi 3-5 minut, dokud se nevytvoří hustá kaše. Odstavíme z ohně a na plech si připravíme pečící papír. Na papír rozetřeme asi 2-3 cm silnou vrstvu polenty. Sýr nastrouháme a posypeme jím polentu, stejně tak posypeme parmazánem. Krutí prso si na suché pánvi osmažíme a nakrájíme na malé kostičky, poklademe je na sýr a poklademe i nakrájené sušené rajčata. Troubu si rozejdeme na 190°C a pečeme ve vyhřáté troubě asi 25-30 minut. Poté vyjmeme a necháme asi 10 minut dojít. Můžeme servírovat.



Ingredience

- 1 l zeleninového vývaru
- 200 g polenty
- 50 g parmazánu
- 150 g strouhaného eidamu
- 100 g krutího prsa
- 100 g sušených rajčat
- 1 stroužek česneku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Redukční, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod