



Pe ena polenta z gorgonzolo in gobami

Sestavine:

- ¼ l koruznega zdroba
- 100 g gorgonzole
- 15 g masla
- gobe (sveže ali iz konzerve)
- 1 kislá smetana
- ebula
- peteršilj
- sol
- poper
- nariban sir (gauda)

Priprava:

V vrelo slano vodo dodamo maslo in na koške narezano gorgonzolo ter vmešamo instant koruzni zdrob. Kuhamo približno 3 minute, tako da je polenta še malo tekoča. Gobe prepražimo na ebuli, dodamo za imbe in kisló smetano. Polovico polente prelijemo v namašeno peko, dodamo plast gob in jih posujemo z naribanim sirom. Sledi plast polente, ki jo posujemo z naribanim sirom. Polento pečemo približno 20 minut na 180° C. Pred serviranjem naj malo stoji, da se bolj strdi in lepše reže. Pe eno polento serviramo kot samostojno jed ali h golažu.

Dober tek želijo Lekovi gurmani!