

Zapečená POLENTA

s bryndzou
a slaninou



Tradiční rumunský pokrm – vydatná kukuřičná kaše prokládaná křupavou slaninkou a vláčnou bryndzou – vám dodá energii a vitamíny nezbytné ke zvládnutí posledních zimních plískanic.

DOBA PŘÍPRAVY 80 min
PORCE 4

INGREDIENCE

200 g kukuřičné polenty
20 g másla
160 g anglické slaniny (plátky)
5 červených cibulí
400 g bryndzy
200 g zakysané smetany, sůl

PŘÍPRAVA

Do 1 litru vroucí osolené vody vsypeme polentu, promícháme a za průběžného míchání na mírném ohni uvaříme (cca 15 min.). Dle potřeby můžeme dolévat vřelou vodu tak, aby výsledkem byla hustá kaše (ani stojatá, ani tekoucí). Na závěr rozpustíme do polenty máslo, promícháme, ochutnáme, případně dosolíme.

Plátky slaniny vypečeme na pánvi do křupava a dáme stranou. Na vypečeném tuku opečeme cibuli nakrájenou na půlkolečka. V zapékací míse vše navrstvíme v tomto pořadí: cibule, polenta, bryndza, slanina, cibule... Horní vrstvu by měla tvořit polenta, kterou potřeme zakysanou smetanou. Pečeme ve vyhřáté troubě při 180° cca 30–40 minut, dokud horní vrstva smetany nezhnědne.



Kuchařské know-how

Možná jste už slyšeli, že předem **osolená voda** začne vřít později než neosolená. Je to nesmysl. Osolte ji klidně na začátku, ale počítejte s tím, že sůl se projeví v chuti. Solte tedy s citem. Varu dosáhnete rychleji, když dáte do hrnce horkou vodu z kohoutu a na hrnec pokličku.

Chceme-li toto jídlo podávat ve formě **úhledných kostek**, doporučuji je nejdříve



KATARÍNA MATOUŠKOVÁ

Jsem odchovaná jídly mého maďarského dědečka, a ten věru vařit uměl! Odsud základ pro vnímání chuťových nuancí. Po úspěšném účinkování v seriálu „Ano, šéfe“ jsem se do vaření pustila naplno, a tak vařím dodnes.

Dobrou chuť!

Katarína Matoušková

Foto: Eva Melo
www.evamelo.cz

zchladit v lednici a poté nakrájet dlouhým nožem namočeným ve vřelé vodě. Kostky pak můžeme ohřát v mikrovlnce nebo v troubě.

Zapékací mísu doporučuji vyložit **pečicím papírem** s malým přesahem přes okraje. Má to několik výhod: 1. jídlo se nepřipeče; 2. mísu nemusíte při mytí pracně drhnout; 3. jídlo jednoduše celé vyjmete. 🍴