

Polenta s Karičkou

Potrebuje

- - 1 Karička črievko
- - 3 dl kukuričnej múky
- - 3 stonky mladého cesnaku
- - biele mleté korenie
- - husacia masť
- - soľ
- - 2 cibule

Postup

Kukuričnú múku rozrobíme v 6dl vody, osolíme, okoreníme. Pridáme pokrájané stonky mladého cesnaku a cibuľku dozlatista opečenú na masť. Všetko zmiešame so syrom Karička a vlejeme do vymastenej formy. Pečieme v mierne zohriatej rúre kým nestuhne.

Tento recept nám posielala: Katarína zo Sečoviec
náročnosť: nízka
čas: 50 minút
porcie: 4
bezlepkový recept: Áno