

KORUZNA POLENTA

Sestavine:

250 g koruznega zdroba

2 L vode

1 žlička olja

1 žlička soli



Priprava:

V lonec natoči dva litra vode, jo osoli in počakaj, da zavre. Dodaj olje in postopoma med mešanjem vanjo vsuj koruzni zдроб. Neprestano mešaj, da ne nastanejo grudice.

Temperaturo znižaj in kučaj 40 minut. Med kuhanjem jo večkrat pomešaj.

Polento pusti, da se ohladi, in jo nato postreži.

Ponudiš jo lahko kot samostojno jed z mlekom, belo kavo, jogurtom, kislim mlekom, ali pa kot prilogo k mesnim jedem v omaki in podobno.

Dober tek!