

RUMUNSKÁ MAMALIGA



SUROVINY: kukuřičná mouka – polenta, šunka nebo kvalitní slanina, balkánský sýr nebo brynza, máslo, sůl, olej, pažitka nebo jarní cibulka na ozdobení

POSTUP: přivedeme k varu vodu, osolíme. Množství vody určíme podle návodu přípravy polenty, záleží na tom, pro kolik osob a tedy jaké množství kukuřičné mouky budeme připravovat. Do vroucí vody pomalu přisypáváme za stálého míchání kukuřičnou mouku, vaříme do zhoustnutí konzistence kaše asi 15 – 20 minut. Na oleji si osmahneme kostičky slaniny nebo šunky nebo obojího. Promícháme s kukuřičnou kaší. Do máslem vymazané formy dáme tuto směs, posypeme brynzou nebo balkánským sýrem a dáme zapéci do trouby asi na 190°C, pečeme do zezlátnutí. Pokrm dozdobíme nasekanou pažitkou nebo jarní cibulkou, lze podávat jako samostatné lehké, ale syté jídlo nebo jako příloha ke steaku nebo i pečenému kuřátku.