

(odc.08) polenta

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.8)

trudność: **łatwe**

Składniki

250 g polenty (drobnej kaszki kukurydzianej)

25 g masła

2 duże garście świeżo startego parmezanu

sól, pieprz

Przygotowanie

W dużym rondlu zagotować litr wody, wsypać polentę i gotować przez 15-20 minut, mieszając. Jeśli kaszka zrobi się zbyt gęsta, dolać wody i gotować, aż osiągnie konsystencję owsianki. Dodać masło. Doprawić solą i pieprzem, dodać tarty parmezan, dokładnie wymieszać. Puszystą, lekką masę nakładać na talerze.

© Jamie Oliver 2002