

# (odc.25) paluszki z polenty z sosem pomidorowym

Przepis z programu [Przekręty Jamiego Olivera](#) (odc.25)

trudność: **łatwe**

## Polenta

1 litr wody  
225 g polenty  
1 łyżka (15 ml) soli  
100 g masła  
200 g parmezanu  
oliwa  
patyczki do szaszłyków

## Sos pomidorowy

1 czerwona cebula  
1 puszka (400g) pomidorów bez skórki  
garść bazylii  
garść [suszonych pomidorów](#) 🛒  
sól i pieprz

## Przygotowanie

Zagotować wodę. Wsypać sól i polentę i gotować intensywnie mieszając przez ok. 30 sekund. Gdy polenta zgęstnieje i zacznie bulgotać, zmniejszyć ogień i gotować ok. 15 minut, mieszając od czasu do czasu. Pokroić masło na kawałki i zatrzeć parmezan. Zdjąć polentę z ognia i wrzucić masło. Wymieszać, dorzucić parmezan i wszystko razem również wymieszać. Wyłożyć polentę na płaską blaszkę o głębokości ok. 2 cm, rozgarnąć łyżką na płasko i wygładzić wierzch. Odstawić na pół godziny, żeby przestygła. Cebulę obrać i drobno posiekać. Bazylię pokroić w cienkie paseczki. Pomidory pokroić w cienkie paseczki. Na patelni rozgrzać nieco oliwy, wrzucić cebulę i smażyć na małym ogniu, mieszając. Dorzucić bazylię i suszone pomidory, zamieszać i smażyć dalej. Dodać pomidory z puszki i zamieszać, lekko rozgniatając. Doprawić solą i pieprzem i gotować na małym ogniu około 15 minut. Wyłożyć polentę na stół lub deskę. Pokroić na długie słupki grubości 2 cm i nawlec je na patyczki do szaszłyków. Posmarować oliwą i opiekać ze wszystkich stron na grillu. Podawać paluszki z sosem do maczania w miseczkach.

© Jamie Oliver 2002