

Polenta s sirom

Priprava:

Za **polento s sirom** v pol litra vrele vode med nenehnim mešanjem vsujemo koruzni zдроб. Kuhamo in mešamo, dokler se ne zgosti. Polento vzamemo iz lonca in jo narežemo na rezine.

V pomaščeni pekači vsujemo popečeno slanino. Nato na slanino položimo plast polente in naribanega sira. Postopek po potrebi ponovimo. Zaključimo s plastjo polente. Pečemo.

Čas priprave: 30 do 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: glavna jed , predjed
- topla , priloga

Regija: Slovenija

Sestavine:

- 25 dag koruznega zдробa
- 1 čajna žlička soli
- slanina (narezana na kocke)
- sir (po želji)