

Tartletky so zeleninou a syrom

Potrebuje

- - 200 g polenty
- - 450 ml zeleninového vývaru
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - 1 ks vajce
- - 1 ks Karička črievko
- - maslo
- - 4 ks paradajky
- - mrazená miešaná zelenina
- - parmezán

Postup

Polentu uvaríme podľa návodu na obale v zeleninovom vývare. Podľa chuti osolíme a okoreníme. Primiešame Karička črievko a vajce.

Formičky na tartletky vymastíme maslom a rozotrieme do nich polentu. Zeleninu podusíme na troche masla a podľa chuti osolíme. Paradajky nakrájame na tenké plátky.

Na polentu rozložíme paradajky, pridáme časť zeleniny a vrch posypeme strúhaným parmezánom. Pečieme 10 minút v rozohriatej rúre pri teplote 180 stupňov.

Tento recept nám posielal: Stanislav zo Sabinova

náročnosť: nízka

čas: 20 minút

porcie: 4