



Polenta

Suroviny:

VODA	750 ML	PARMAZÁN	40 G
SŮL	4 G	OLIVOVÝ OLEJ	15 G
KUKUŘIČNÁ KRUPICE	190 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Voda Olivový olej Sůl	750 ml 15 g 4 g	Vložit do nádoby	100°C	100 ot/min.	5 min.	Otevřený	Počkat, jakmile voda přejde do mírného varu
2	Krupice	190 g	Přidat	100°C	100 ot/min.	20 min.	Zavřený	
3	Parmazán	40 g	Přidat	Bez ohřevu	-150 ot/min. R-Mix	30 s		Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Vyndejte z plechu a následně osmažte na pánvi, anebo zvolna přidejte 10 cl smetany, získáte tak krémovou polentu.