

# Pica rožice iz polente



## SESTAVINE

### POLENTNO TESTO

3,5 dl vode  
100 g instantne polente  
40 g sveže naribanega parmezana  
sol

### NADEV

4 žlice paradižnikove omake  
60 g sira po želji  
50 g šunke  
šampinjon ali dva  
bazilika ali origano za posip  
olje za premaz

## PRIPRAVA



1. Najprej pripravi polentno testo tako, da v dovolj veliki kozici zavreš vodo, vanjo strešeš polento in jo med stalnim mešanjem z metlico kuhaš 3 do 5 minut, da se zgosti. Nato jo odstrani z ognja, vanjo vmešaj parmezan ter jo začni še s soljo in poprom.



2. Pripravi si pekač, nanj položi kos papirja za peko in ga rahlo naolji. V pekač stresi polento in jo razmaži na slab centimeter debelo. Pusti ohlajati približno 1 uro.



3. Medtem naribaj sir, nareži šunko na drobne kocke in nasekljaj gobice. Pečico segrej na 200 °C. Papir z ohlajeno polento prenesi iz pekača, iz polente z velikim modelom izreži 4 rožice (ali druge oblike: srčke, kroge ...), pekač pa obloži z novim papirjem za peko in ga rahlo naolji.



4. Izrezane rožice položi na pripravljen pekač. Vsako premaži z žlico paradižnikove omake in posuj s šunko, gobicami, zelišči in sirom. Pekač prestavi v pečico in rožice peci 13 do 15 minut, da se sir raztopi.