

## PICA ROŽICE IZ POLENTE



### Sestavine

#### POLENTNO TESTO

3,5 dl vode

100 g instantne polente

40 g sveže naribanega parmezana

sol

poper

#### 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

Najprej pripravi polentno testo tako, da v dovolj veliki kozici zavreš vodo, vanjo streseš 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 začini še s soljo in poprom.



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.



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.



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.



<https://www.dobertek.com/recepti/pica-rozice-iz-polente/>