

DEZERT Z POLENTY A OVOCNÉHO ROZVARU

*Rychlý, šťavnatý, za 5 minut hotový, který zasytí a pohladí v bříšku... A můžete ho pojmout i jako snídani, oběd' či večeři**



V letních měsících nedám dopustit na Polentu "1 min" (nejraději mám BIO od Country Life), ze které vykouzlíte neskutečné dobroty, sladké i slané.

U tohoto dezertu dělejte polentu klidně řidší, tedy na 400 ml vody postačí 100 g polenty (a získáte takovéto 2 pořádné porce jako na obrázku :)

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Voda se přivede k varu a polentu do ní postupně rozmícháváme. Polenta ihned nasaje vodu a vytvoří kaši.
2. Vedle v kastrůlku necháme projít krátkým varem (1 min) ovoce ze zahrádky, které

- podlijeme trochou vody a špetkou soli.
3. Rozmixujeme, přisypeme skořici a servírujeme na horkou polentu osmaženou ghí, zdobíme čerstvým ovocem.
 4. A servírovat můžeme ještě teplé, nebo po vychladnutí*

