



Полента с охотничьей колбасой, луком-пореем и «Грюйером»

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 20 Mins
Время 40 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Comhair-Steam SE с 2015 года

Приготовление

300 г кукурузной крупы, грубого помола

2 ч. л. листика тимьяна

200 г лука-порея

200 г охотничьей колбасы

900 мл овощного бульона

Подготовить лук-порея и нарезать тонкими полосками. Нарезать охотничью колбасу ломтиками и смешать в емкости для термообработки с луком-пореем, крупой и тимьяном. Залить овощным бульоном. Готовить на пару.

Steaming 100 °C в течение 25 Mins

100 г сыра «Грюйер», тертого

Вытащить форму из печи и посыпать сыром. Продолжать готовить на пару.

Add ingredients

Steaming 100 °C в течение 15 Mins

Аксессуары

Емкость для термообработки $\frac{2}{3}$ GN, высота 40 мм

Решетка

