



# Polenta with landjäger, leek and Gruyère

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час	40 хв
готування	
Порції	4
Прилад	Combair-Steam SL з 2015 року

## Preparation

---

300 g maize semolina, coarse

2 tsp small thyme leaves

200 g leek

200 g landjäger (air-dried, smoked sausage)

900 ml vegetable bouillon

Top, tail and peel the leek, then cut into fine strips. Thinly slice the landjäger, add to the cooking tray with the leek, maize semolina and thyme and stir to combine. Add the vegetable bouillon. Steam.

**Готування на парі 100 °C протягом 25 хв**

100 g Gruyère, grated

Take the cooking tray out of the cooking space and sprinkle the cheese over the top. Continue to steam.

**Додати інгредієнти**

**Готування на парі 100 °C протягом 15 хв**

## Акcesуари

---

Porcelain dish ⅔ GN, depth 40 mm

Wire shelf

