



JERNEJ KITCHEN

POLENTA Z OVČJIM SIROM IN BLITVO

Ta kremasta, slastna, preprosta jed se bo sedaj zagotovo večkrat znašla na mizi.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 30 MINUT

POLENTA Z OVČJIM SIROM IN BLITVO

- 1 čajna žlička soli
- 150 g instant polente
- 2 žlici olivnega olja
- 2 sesekljana stroka česna
- 2 pesti mlade blitve (ali mlade špinače)
- 50 g masla
- 50 g trdega ovčjega sira (npr. Pecorino, paški sir)

TOOLS AND EQUIPEMENT

- lonec s pokrovko
- kuhalnica
- ponev
- štirje krožniki

SKUHAMO POLENTO

V lonec natočimo 1 liter vode in jo solimo. Pustimo, da voda zavre. Med mešanjem v vodo vsujemo polento. Kuhamo 10 minut na zmernem ognju, neprestano mešamo, da ne nastanejo grude.

KUHAMO

V polento vmešamo maslo, odstavimo z ognja, dodamo sveže nariban sir in ga dobro vmešamo v polento. Pokrijemo s pokrovko in pustimo 2 - 3 minute.

PRIPRAVIMO BLITVO

Na ogenj pristavimo manjšo ponev, dodamo dve žlici olivnega olja ter sesekljan česen in vejico origana. Pražimo dve do tri minute na zmernem ognju. Dodamo mlado blitvo (ali mlado špinačo), dobro premešamo in odstavimo z ognja. Solimo in popramo po okusu.

POSTREŽEMO

Polento razporedimo med štiri krožnike. Dodamo kuhano mlado blitvo (ali špinačo) in postrežemo. Po želji lahko dodamo še malo limoninega soka, sesekljane arašide, žličko olivnega olja in sveže nariban sir. Dober tek

NASVET

[Morebitne ostanke jedi shranimo v hladilniku 3 - 4 dni. Jed pogrejemo in ponovno postrežemo.](#)