

Polentové gnocchi s rajčatovou omáčkou



Typ receptu
Bezlepkový
Vegetariánský



Náročnost
Obtížná



Doba přípravy
60 minut



Množství
4 porce

Ingredience:

Omáčka:

- 1 konzerva loupaných rajčat Biolinie
- 5 lžic olivového oleje extra panenského Biolinie
- 100 ml zeleninového vývaru Biolinie
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 1 menší červená paprika
- 2 lžice nasekané čerstvé petržele

- 1 lžice nasekaných čerstvých bylinek (oregáno, šalvěj, rozmarýn)
- 30 g slané ricotty
- sůl

Noky:

- 150 g instantní kukuřičné polenty Bioharmonie
 - 1 lžička soli Biosal
 - 600 ml vody
- Bylinkové máslo:**
- 100 g másla

- 1 stroužek česneku
- 2 lžice nasekaných čerstvých bylinek (petržel, oregáno, rozmarýn)

Ještě:

- máslo na vymazání zapékačké misky
- 40 g parmezánu

Postup:

Omáčka: Cibuli nakrájejte na drobno, česnek na plátky, papriku na kostičky. Na oleji společně s česnekem osmažte cibuli. Přidejte nasekané bylinky, papriku a rajčata. Zalijte vývarem, přikryjte pokličkou a nechte provařit 20 minut na mírném ohni. Těsně před podáváním přimíchejte ricottu a přisolte, je-li to nutné. Omáčku a noky podávejte zvlášť.

Noky: Instantní kukuřičnou polentu postupně pomalu vsypte do 600 ml vroucí osolené vody a stále míchejte. Za 3 minuty je polenta hotová. Uvařenou polentu vyklopte na pečicí papír a nechte vychladnout. Pak vykrojte placičky, které naskládáte do zapékačké misky nebo menšího pekáčku vymazaného máslem. Posypte parmezánem, polijte bylinkovým máslem a dejte do vyhřáté trouby na 220 °C na funkci gril po dobu 12 minut.

Bylinkové máslo: V kastrůlku si rozpustíte máslo, česnek prolisujete a lehce orestujete. Přidejte nasekané bylinky, promíchejte a stáhněte z ohně. Máslem rovnoměrně polijte polentu.

Lze podávat jako samostatné jídlo, předkrm, nebo i s plátkem masa opečeného na grilu.