

Polenta, avagy pirított puliszka kecskesajttal

Szerző: Georinno

2007. november 11.

Utolsó frissítés: 2007. november 21.

- 1 liter víz
- 25 dkg kukoricadara
- 15 dkg kecskesajt, vagy juhtúrós

- Olaj, vagy vaj a sütőben
 A víz egyike leggyorsabb és legfinomabb kávéretéhez felforraltjuk a vizet, hozzáadjuk a kukoricadarát, majd folytonos keverés mellett, közepes lángon, 10-12 perc alatt készre főzzük. Ha nincs eláztatás, akkor zárjuk el a tűzhelyet, amikor a kása már elöngyörög, de még lefolyik a fakanálról. Ekkor keverjük hozzá az elmorzsolt kecskesajtot, vagy juhtúrós az egészet ántsük ki egy sütőpapírra, vagy egy olajjal kikent tepsibe, majd egy spatulával, vagy egy széles pengével kással simítsuk el a tetejét. Akkor az igazi, ha sikerül 1,5-2 cm vastagra elegyengetni. Ezután hagyjuk kihűlni és megdermedni. Néhányra elteltével, vagy akár másnap, végigkísérjük a tetszőleges formára a polentát, majd kevés olajon, vagy vajon pirítsuk meg a darabok mindkét oldalát. Grillrácson is csodálatos eredményt érhetünk el vele. Érdekes gasztrótréneti tény, hogy alapvetően Erdélyben is ugyanígy készítették ezt az ősi paraszti éledelet, mint Toscanában, vagy a Párizs-kecskesajton. Én általában kávéretnek adom, de kiadásssága miatt fokhagymás tejföllel, vagy kávébélzáróval is jól megállja a helyét.