

Trójkąciki kukurydziane



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kaszka kukurydziana	20 dkg
masło	10 dkg
mleko	700 ml
olej	2 łyżki
pomidory	2 sztuki
nać pietruszki posiekana	2 łyżki
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
ser gouda	10 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotować w rondlu z 1/2 litra wody. Przyprawić solą i pieprzem wsypać kaszkę kukurydzianą i dobrze zamieszać. Gotować na bardzo małym ogniu ok 25 minut co jakiś czas mieszając. Pod koniec gotowania dodać 5dkg rozdrobnionego masła i 5 dkg sera startego i dokładnie wymieszać. Formę do pieczenia wysmarować masłem i wlać przygotowaną kaszkę wyrównać powierzchnię i poczekać aż ostygnie. Pomidory pokroić w plastry przyprawić solą i pieprzem. Wystudzoną kaszkę wyłożyć na płaską powierzchnię i pokroić w trójkąty. Pozostałe masło roztopić na patelni i lekko zrumienić kukurydziane trójkąciki z obu stron. Tak przygotowane trójkąciki położyć w naczyniu żaroodpornym razem z pomidorami i posypać pozostałym serem zapiec aż ser lekko zbrązowieje. Podawać posypane pietruszką