

# Polenta s houbami

Časová náročnost: 30 minut

## Polenta

250 g	kukuřičná mouka
1 l	voda
1 lžice	sůl

## Houby

300 g	čerstvé houby (např. hříbky nebo žampiony)
2 lžice	olivový olej
1 lžice	máslo
1 ks	cibule
2 stroužek	česnek
	sůl
	pepř
	drcený kmín
	zelená petrželka na ozdobu



## Postup přípravy

Nejprve si připravíme polentu: Kukuřičnou mouku vsypeme do vařící osolené vody a mícháme, dokud nevznikne hladká hmota. Za častého míchání vaříme asi 25 minut. Necháme v teple. Nyní si očistíme a na plátky pokrájíme houby. Na olivový olej s rozpuštěným máslem vhodíme nadrobno pokrájenou cibuli a necháme ji zesklivatět. Poté přidáme prolisovaný česnek a plátky hub. Za stálého míchání restujeme asi 6 minut. Stáhneme z ohně, osolíme, opepříme a okmínujeme. Na talíře dáme připravenou teplou polentu, uprostřed ní vyhloubíme důlek a do něj vložíme směs s houbami. Ozdobíme petrželkou a podáváme s červeným vínem.

**Poznámka:** Připravenou polentu s houbami můžete navíc posypat buď nastrohaným tvrdým kozím sýrem nebo rozdrobeným plísňovým sýrem Gorgonzola.