

## POLENTA S BALZAMIKOVÝMI HŘÍBKÝ



### Ingredience:

- 1,2 l kuřecího vývaru
- 180 g instantní nebo obyčejné polenty
- 40 g másla
- 50 g parmazánu, strouhaného
- sůl, pepř
- olivový olej, na potřetí a vymazání
  
- 40 g másla
- 1 stroužek česneku, na plátky
- 500 g hřibů (žampionů, lesních, shiitake)
- 450 ml hovězího vývaru
- 2 lžíce balzamikového octa
- 2 lžičky hnědého cukru

### Postup:

Přiveďte vývar k varu.

Pomaličku vsypávejte polentu a stále míchejte metlou. Snižte teplotu a za stálého míchání vařte dle pokynů na obalu. Vmíchejte máslo, parmazán, sůl a pepř. Vymažte vyšší formu a polentu do ní přelijte a úhledně zarovnejte. Nechte vychladit, až ztuhne. Poté je nakrájejte na trojúhelníčky, potřete lehce olivovým olejem a dejte na chvíli do trouby pod gril, aby se z vrchu opekla. Na pánvi rozehejte máslo a přidejte česnek.

Vsypete houby a opékejte do křupava. Přilejte vývar, ocet a zasypte cukrem. Nechte probublát, aby se omáčka zredukovala. Ugrilovanou polentu přelijte omáčkou s houbami a servírujte.