



## POLENTA Z WĘDZONĄ RYBĄ



### SKŁADNIKI

- szklanka kaszki kukurydzianej
- 3 łyżki masła klarowanego Mlekovita
- 200 g wędzonej ryby
- 2 pomidory
- garść czarnych oliwek
- 1/2 pęczka natki
- 1/2 cytryny
- oliwa
- sól
- pieprz

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Zagotować 2 szklanki posolonej wody. Na wrzątek stopniowo wsypywać kaszkę kukurydzianą, cały czas mieszając. Zmniejszyć ogień, gotować ok. 30 min, dość często mieszać (kaszka jest gotowa, gdy odchodzi od ścianek garnka). Wylać polentę na dużą deskę zmoczoną wodą, wyrównać, ostudzić.
- Rybę oczyścić z ości, podzielić na kawałki. Natkę opłukać, 1-2 gałązki odłożyć, resztę posiekać. Pomidory umyć, pokroić na cząstki. Oliwki osączyć, pociąć w plasterki. Połączyć rybę, pomidory, oliwki i natkę.
- W soku z połówki cytryny rozpuścić szczyptę soli, dodać pieprz. Wlać 3 łyżki oliwy i mieszać, aż powstanie aksamitna emulsja. Sałatkę połączyć połową sosu, wymieszać.
- Polentę pokroić na prostokąty, przesmażyć na rozgrzanym maśle klarowanym. Przenieść na talerze, nałożyć sałatkę. Połączyć resztą sosu, ozdobić natką.