



# Полента с охотничьей колбасой, луком-пореем и «Грюйером»

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 20 Mins  
Время 40 Mins  
приготовления  
Порции 4  
прибор Comhair-Steam SE с 2015 года

## Приготовление

300 г кукурузной крупы, грубого помола

2 ч. л. листика тимьяна

200 г лука-порея

200 г охотничьей колбасы

900 мл овощного бульона

Подготовить лук-порей и нарезать тонкими полосками. Нарезать охотничью колбасу ломтиками и смешать в емкости для термообработки с луком-пореем, крупой и тимьяном. Залить овощным бульоном. Готовить на пару.

**Steaming 100 °C в течение 25 Mins**

100 г сыра «Грюйер», тертого

Вытащить форму из печи и посыпать сыром. Продолжать готовить на пару.

**Add ingredients**

**Steaming 100 °C в течение 15 Mins**

## Аксессуары

Емкость для термообработки  $\frac{2}{3}$  GN, высота 40 мм

Решетка

## Дополнительная информация

Составлен 11.12.2019

