



Polenta z kielbasą

🍴 2 porcje

🕒 5 minut

Składniki

- 500 g polenty
- 2 kielbasy, pokrojone w plastry
- 5 g świeżej bazylii, posiekanej
- 20 g koncentratu pomidorowego
- 1/4 cebuli, posiekanej
- 3 g rozmarynu, posiekanego
- 25 ml oliwy z oliwek
- 50 ml wody
- 1 łyżeczka soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 25 ml oliwy z oliwek, 5 g bazylii, 1/4 cebuli oraz 3 g rozmarynu. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Smaż saute.

4

Dodaj kielbasę, 20 g koncentratu pomidorowego oraz 50 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Smaż saute.

6

Posyp 1 łyżeczką soli i 1/4 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

7

Przełóż całość na przygotowaną polentę. Smacznego!