



## Polentové trojhránky

veganský,  
vegetariánský,  
bezlepkový

Snadné

20 minut

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

### Ingredience

150 g polenty  
1 lžíce olivového oleje  
1 lžička provensálského koření  
1 lžička soli  
500 ml vody

### Jak na to?

1. Vodu s bylinkami a solí přivedte k varu, vsypte polentu a cca 1-2 minuty povařte, při vaření promíchejte.
2. Směs vylijte na malý plech vyložený pečicím papírem a nechte ji vychladnout a ztuhnout.
3. Vykrajujte trojhránky nebo jiné tvary, osmahněte na oleji z obou stran do zlatova.

Polentu můžete ochutit sušenými rajčaty, olivami, různými bylinkami a kořením.