

שקווצות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת בן חיים פולנטה של הדור החדש



10



כשהפולנטה קשה מדי, תמיד אפשר להוסיף חלב וזה ירכך אותה



שעה כולל התנור



המרכיבים:

500 גרם קמח תירס (אפשר לשים פחות ולהשתמש גם בקמח סולת)
1.5 ליטר חלב
1 שמנת מתוקה
25 גרם חמאה (אפשר כמובן יותר למי שאוהב)
פרמזין (לפי הטעם האישי)
מלח

אופן הכנה:

שופכים את החלב והשמנת לתוך סיר ומחכים עד שירתח. ואז לאט לאט שופכים את קמח התירס ודואגים לבחוש בלי הפסקה. כשרואים שזה מסמיך מוסיפים שתי כפיות מלח, את החמאה והפרמזין. אם יצא סמיך מדי תמיד אפשר להוסיף חלב. מורידים מהאש כשרואים שהפולנטה נהייתה קצת מוצקה ומחכים שזה יתקרר. כשזה קר, מכינים קציצות מהפולנטה ואפשר גם לצפות מעל עם פנקו (מרטיבים את הקציצה בביצה ואז מוסיפים פנקו) ומכניסים לתנור לחום של 180 מעלות למשך 20-30 דקות או עד שהפולנטה השחימו מעט.