

Składniki:

1 miara kaszki kukurydzianej

2 miary mleka

Przygotowanie:

Mleko gotujemy, dodajemy kaszkę, dokładnie mieszamy i gotujemy na wolnym ogniu ok 10 minut aż kaszka zabierze całe mleko, często mieszamy. Kaszka po ugotowaniu powinna być gęsta i kleista.

Wylewamy kaszkę na półmisek lub deskę do krojenia (jest gęsta nie rozleje się) rozsmarowujemy dokładnie i równo do grubości ok 1 cm i odstawiamy do schłodzenia a następnie wstawiamy do lodówki.

Po zastygnięciu kaszki, kroimy ją na dowolne kształty: kostka, trójkąciki bądź wycinamy kształty foremkami do ciastek.

Porcję polenty układamy na talerzu i podajemy z ulubionymi słodkimi dodatkami:

- miód gryczany,

- syrop klonowy,

- zmiksowane świeże sezonowe owoce (czarne czereśnie=rewelacja)

- roztopiona czekolada.