POLENTA S SKUTO

Sestavine:
1 skodela rumenega koruznega zdroba
2 skodeli vode
1 žlička soli
1 žlica masla ali olja
2 žlici skute

Priprava:
Vodo vlijemo v posodo, dodamo sol in jo segrejemo, da zavre. Dodamo maslo, nato počasi vsipamo koruzni zdrob in mešamo. Kuhamo 10 minut. Pri tem mešamo, dokler ne izginejo strdki. Dodamo skuto in zmešamo. Kuhamo jo še 10 minut. Lahko jo še spečemo tako, da jo vložimo v namaščen pekač in pečemo 20 minut. Pokrijemo s folijo. Pečeno polento razrežimo na rezine, ki jih popečemo na maslu. Postrezimo s pečeno klobaso, golažem ali kako omako.

Polenta je italijanska narodna jed, vendar jo kuhajo povsod po Sloveniji, zlasti na Primorskem, kjer ji dodajajo skuto in pršut. Nekateri si pripravljajo polento le iz zdroba in vode. Med drugo svetovno vojno so prebivalci okupirane Ljubljane jedli polento z marmelado, ki so ji rekli "polentna torta".