Мягкая полента с грибами

На 100 грамм:
Калорийность: **246,78 ккал.**
Белки: **7,56 г.**
Жиры: **10,37 г.**
Углеводы: **31,65 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/myagkaya-polenta-s-gribami/

Ингредиенты:
- мука для поленты 500 гр
- грибы 300 гр
- сыр монтазио 150 гр
- молоко 200 гр
- масло сливочное 30 гр
- мука пшеничная 30 гр
- чеснок 1 зубчик
- петрушка 1 небольшой пучок
- оливковое масло 3 столовые ложки

Приготовление:
Приготовить поленту, периодически помешивая в течение 40 минут. Обжарить чеснок на оливковом масле, добавить измельченную петрушку и затем добавить грибы, нарезанные крупными пластинами. Слегка обжарить и снять с огня (Если используете белые грибы можно подавать в сыром виде).
Отдельно приготовить сырный соус из сливочного масла, муки, молока и сыра Монтазио, нарезанного на куски. Расопить сливочное масло, смешать с мукой, добавить молоко и после всыпать сыр.
На порционные тарелки выложить поленту, затем полить сырным соусом, сверху выложить обжаренные грибы и сразу подавать.