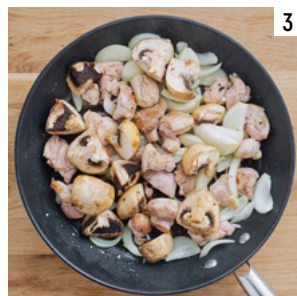


1  
Лук нарежьте полукольцами, грибы разрежьте на 4 части (крупные – на 6), помидоры нарежьте крупными дольками. Куриное бедро нарежьте кубиком. Порубите зелень и базилик. Макушку базилика отложите для украшения.



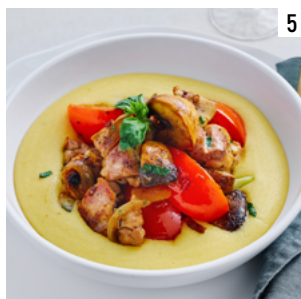
2  
Кукурузную крупу залейте 300 мл воды, посолите, доведите до кипения и варите 10 минут при слабом кипении до готовности, постоянно помешивая (желательно помешивая венчиком). Влейте в поленту кокосовое молоко. Перемешайте. Посолите и поперчите по вкусу. Снимите поленту с огня и дайте постоять под крышкой 5 минут.



3  
Разогрейте сковороду и добавьте ложку подсолнечного масла. Обжаривайте, помешивая, куриное бедро 3-4 минуты. На сковороду добавьте грибы с луком и обжаривайте еще 3-4 минуты. Посолите и поперчите по вкусу.



4  
Добавьте томаты, еще 1 ст. ложку растительного масла. Обжаривайте на сильном огне 1 минуту. Посыпьте майонезом, рубленой зеленью. При необходимости добавьте еще соль и перец, перемешайте.



5  
Разложите поленту по тарелкам, сверху выложите обжаренные овощи с грибами и курицей и подавайте, украсив листиком базилика.

## Интересно

Кукурузная крупа является традиционной для кухонь многих стран, в частности, Молдавии, Румынии, Украины, Грузии, Абхазии. В этих странах из кукурузной крупы готовят кашу, известную под разными названиями: мамалыга, гоми, мамрыс. Также кукурузная крупа является традиционной для итальянской кухни, в частности, северных ее регионов (Венеция и Ломбардия), и называется полентой.