



Kremasta palenta s pečenim povrćem, narom i feta sirom

🕒 25–30 Min   

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 200 stupnjeva. Brokulu i cvjetaču operite i natrgajte na cvjetiče veličine 3 cm. Batat ogulite i narežite na kocke veličine 3*3 cm. Prebacite povrće u zdjelu, prelijte maslinovim uljem i posipajte Kotányi Quick&Easy mješavinom začina za povrće te dobro promiješajte. Prebacite povrće na lim za pečenje i stavite u pećnicu. Pecite 10 minuta, promiješajte i nastavite peći još 10 minuta.
- 2 Dok se povrće peče pripremite palentu. Zakuhajte vodu, dodajte sol i smanjite vatru. Dodajte palentu u vodu, pojačajte vatru na srednje jaku i kuhajte 5 minuta uz neprestano miješanje. Maknite s vatre, dodajte maslac i krem sir, promiješajte dok se ne sjedini i podijelite na 4 tanjura.
- 3 Pečeno povrće rasporedite na tanjure s palentom, posipajte narom i feta sirom te poslužite.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za palentu:

800 ml	Vode
Žličice	♦ Morska sol gruba
150 g	Palente
50 g	Maslaca
100 g	Krem sira

Za pečeno povrće:

300 g	Brokule
300 g	Cvjetače
400 g	Batata
Vrećice	♦ Quick & Easy za Povrće
70 ml	Maslinovog ulja

Dodatno:

Kom	Nara
100 g	Feta sira

