



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Palente
800 ml	Mlijeka
1 žlica	Maslaca
1 prstohvat	♦ Himalajska sol
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 kom	Crvena paprika
2 kom	Ljutike
1 kom	Tikvica
250 g	Rajčice
4 žlice	Maslinovog ulja
1 žlica	♦ Začinsko bilje na dalmatinski
3 žlice	Ribanog parmezana

Palenta s pečenim povrćem

⌚ 20–30 Min 

Priprema

- 1 Prvo pripremite povrće. Da biste to učinili, ogulite ljutiku i narežite ju na sitne kolutiće. Papriku i tikvice operite i narežite ih na kockice. Narežite i rajčice.
- 2 U tavu stavite malo maslinovog ulja te papriku i ljutiku, pecite oko 5 minuta. Dodajte rajčice samo 2-3 minute da se previše ne prekuhaju.
- 3 Zakuhajte mlijeko i malo ga posolite te umiješajte palentu. Pustite da se krčka na laganoj vatri oko 5 minuta.
- 4 Pomiješajte malo maslinovog ulja sa začinskim biljem i dodajte pečeno povrće.
- 5 U palentu umiješajte 1 žlicu maslaca i parmezan. Poslužite palentu u zdjelicama i dodajte začinjeno pečeno povrće.

SAVJET: Po želji, dodajte i pečeni sir.

