



## 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.

