

## Italiana



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 g** palente
- **1.2 l** vode
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašika** pavlake za kuvanje
- **190 g** blanširanog i isjeckanog spanaca
- **190 g** svježeg sira
- **1 kašika** kisele pavlake
- **1 velika** pecena crvena paprika
- **2 kašike** ajvara
- **po ukusu** soli

### I još:

- **malokisele** pavlake (za dekoraciju)
- **malomljevane** crvene paprike

## Priprema

Prokuhati vodu, dodati zacin, pa sipati palentu miješajući svo vrijeme. Kuhati par minuta. Dodati 1 kašiku pavlake za kuvanje. Po ukusu dodati soli (ukoliko vam nije dovoljno slano). Blanširan i isjeckan špinat posoliti, dobro procijediti. Pecenu papriku oljuštiti, narezati na sitne kockice, pa sjediniti sa ajvarom. Sir sjediniti sa kiselim vrhnjem, pa dobro izmješati. Posoliti po ukusu. Kalup obložiti folijom, pa sipati palentu.

Preko staviti špinat!

Preko špinata staviti red palente, pa premazati sirom!

Preko sira opet ide red palente, pa premazati ajvarom!

Završiti sa redom palente. Ostaviti da se torta ohladi i stegne. Zatim izruciti na tacnu.

Rezati na parcad!

Svako parce dekorisati kiselom pavlakom!

**Savet**