Pikantna palenta sa gratiniranim kobasicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pikantnih kobacica
- **300 g**palente
- **200 g**kackavalja
- **100 g**parmezana
- **250 g**pasadajz pirea
- **2 dl**belog vina
- **po potrebi**ulja
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

U šerpu sa provrelom i posoljenom vodom dodati malo ulja i dodati palentu neprekidno mešajuci žicom. Posle par minuta kuvanja preruciti u nauljenu pravougaonu tepsiju. Kobasice iseci na parcad i pržiti u tiganju na zagrejanom ulju. Posoliti, pobiberiti, dodati paradajz pire, vino i promešati. Izvaditi kobasice iz tiganja. Palentu iseci na parcad. U vatrostalnu posudu naneti deo sosa iz tiganja. Zatim poreati parcad palente, naneti kobasice i preliti ostatkom sosa. Poreati parcice kackavalja, i sitno narendan parmezan. Peci u zagrejanoj rerni 20 minuta - 180 C.

Savet