

Paciji paprikaš sa palentom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Glavni sastojci:

- **600 g** pacijeg sitniša
- **2 glavice** crveni luk
- **250 g** šampinjona svežih
- **2** paradajza
- **3** krompira
- **50 g** graška
- **50 g** boranije
- **150 g** šargarepe
- **50 g** sitno seckane paprike
- **50 g** sitno seckane kelerabe sa listom
- **100 g** margarina
- **50 g** kajmaka

Zacini za meso:

- **malosoli**
- **malomlevenog bibera**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **malomlevene crvene paprike**
- **malobiljne soli sa belim lukom**
- **maloitalijana- HIT**
- **malomenta**
- **malobosiljka**

Zacini za povrce

- maloKotanyi grill povrce
- malosuvog biljnog zacina
- malosoli

Za zaprašku:

- 1 kašikabrašna
- 1 kašicicacrvene mlevene paprike
- maloulja

Za palentu:

- 1/2 lvode
- 2 kapiulja
- 300 gkukuruznog griza
- malosoli

Priprema

Za pripremanje ovog jela data je slika potrebnih namirnica.

Meso natrljati napred navedenim zacinima za meso. Luk iseci na sitno, šargarepu, šampinjone, paradajz, crvenu papriku i kelerabu-koren i list iseckati na komadice, takoe krompir iseckati na kockice. Svo potrebno povrce, luk, šampinjone paradajz, krompir, grašak, boraniju, šargarepu, papriku i kelerabu-koren i list izmešati i dodati napred navedene zacine za povrce.

Na margarinu i kajmaku uz vrlo malo vode dinstati lukac dok ne postane staklast. Na tako dinstani lukac dodati pripremljeno povrce.

Kad se smesa povrca malo udinsta dodati paciji sitniš i podliti sa vodom da ogrezne.

Kad smesa baci privi kljuc nastaviti dinstati na tihoj vatri pokriveno, uz povremeno podливанje vodom. Dinstati približno 120 minuta da se meso dobro ukuva. Radi bržeg postupka moguce je pacije meso kuvati u ekspres loncu prema sledecem: meso staviti u lonac doliti 1 l vode i zatvoriti. Kad pocne da pišti, smanjiti vatru i kuvati 45 minuta. Izruciti meso i tecnost u kojoj se meso kuvalo u posudu sa delimicno dinstanim povrcem i još dinstati 30 minuta.

Kada je sve skuvano napraviti tanku zaprašku i preliti jelo i kuvati jos 5 minuta.

Priprema palente: U posudi staviti vode, soli i dve kapi ulja. Kad provri dodavati postepeno kukuruzni griz i mešati. Kad se smesa pocne stvrdnjajavati smanjiti vatru i jos oko 3 minuta mešati da smesa postane glatka.

Izvaditi iz posude i servirati uz paprikaš.

Savet