Aromaticna palenta sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**palente
- **1,5 l**vode
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašika**sjeckanog peršuna
- **1 kašika**sjeckanog bosiljka
- **1 kašika**mješavine zacina
- **komadic**putera

Ostali sastojci:

- **1 glavica**luka
- **1**crvena paprika
- **1**žuta paprika
- **1 konzerva**tunjevine
- **150 ml**paradajz sosa
- **malo**kecapa
- so
- biber
- cili

Priprema

U kipucu vodu dodajte maslinovo ulje i mješavinu zacina. Posudu maknite sa vatre, pa uz stalno mješanje dodajte palentu. Dodajte i sitno sjeckane peršun i bosiljak, vratite na vatru, pa kuhajte još 2-3 minuta, uz

neprestano miješanje. Toplo izlijte u pleh, pa ostavite da se ohladi.

Ohlaenu palentu izrežite na parcad željenog oblika.

Na malo maslinovog ulja propržite sitno sjeckan luk, dodajte sitno sjeckane paprike, pa kad povrce omekša dodajte tunjevinu. Zacinite, po ukusu, pa prelijte paradajz sosom i kecapom. Sve dobro sjedinite, pa ostavite da na laganoj vatri krcka par minuta.

Grill tavu premažite komadicem putera, zagrijte, pa stavite isjecene komade palente.

Prženu palentu poslužite uz tunjevinu sa povrcem.

Savet