

Pica od palente



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** palente
- **1 l** vode
- **1 kašičica** soli
- **100 g** graška
- **100 g** kukuruza
- **150 g** crnog luka
- **150 g** kackavalja
- **100 g** paradajz pirea
- **1 kašičica** peršuna
- **1 kašičica** origana
- **150 g** slanine
- **2 kašike** ulja

Priprema

Skuvati palentu u posoljenoj vodi i odmah je izliti u namašcenu tepsiju. Skuvan grašak i 50 g kukuruza šećerca (takoe skuvanog) dodati u tepsiju i lagano promešati. Palentu premazati sosom od paradajza, posuti origanom pa preko rasporediti preostali kukuruz šećerac. Sitno iseckati luk pa posuti preko palente. Dodati i na kockice isecenu slaninu. Odozgo narendati kackavalj i posuti peršunom. Peci na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet