

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** paradajz 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 mešajući žicom. Posle par minuta kuvanja preruciti u nauljenu pravougaonu tepsiju. Kobasice iseci na parce i pržiti u tiganju na zagrejanom ulju. Posoliti, pobiberiti, dodati paradajz pire, vino i promešati. Izvaditi kobasice iz tiganja. Palentu iseci na parce. U vatrostalnu posudu naneti deo sosa iz tiganja. Zatim poreati parce palente, naneti kobasice i preliti ostatkom sosa. Poreati parce kackavalja, i sitno narendan parmezan. Peci u zagrejanjoj rerni 20 minuta - 180 C.

Savet