

Palenta sa šampinjonima i sosom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** palente
- **250 g** šampinjona
- **20 g** maslaca
- **2** cenabelog luka
- **1/2 dl** belog vina
- **1** kesica sosa od šampinjona
- **po ukusu**
- biber
- peršunov list

Priprema

Na maslacu kratko propržiti beli luk isecen na listice. Isto i šampinjone i dinstati dolivajući vino. Kada vino ispari skinuti sa vatre i ostaviti sa strane. Palentu skuvati u 6 dl vode i sipati je u plitki lim da se dobije tanki sloj (debljine prsta). Kada se palenta ohladi iseci je na veće kocke. Sos napraviti po uputstvu sa kesice. Na tacni za posluživanje složiti polovinu kocki od palente rasporediti šampinjone te poklopiti drugom polovinom i preliti sosom. Na kraju kocke posuti seckanim peršunom.

Savet