

Posna palenta sa orasima



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za palentu:

- **1/2 šolj**epalente
- **2 šolj**evode
- **1-2 kašik**emlevenih oraha
- **po ukusu:** so
- biber
- aleva paprika
- mrvljena ljuta paprika
- beli luk u prahu
- korijander

Prilog (proizvoljne kolicine):

- masline po izboru
- jesitivi deo nara
- celi orasi
- peršunov list

Priprema

Vodu staviti da provri, pa ukuvati palentu-po uputstvu sa kesice. Zaciniti po ukusu i dodati mlevene orahe. Palentu sipati u modlice (po želji). Kada se prohladi, izvaditi iz modlica i staviti na tanjir. Dodati masline, orahe, nar i peršunov list.

Savet

Ovo jelo je pogodno za post na vodi. Kada ne postite na vodi, u palentu možete dodati ulje, po želji. A ukoliko želite da ovako pripremljenu palentu uinite mrsnom, dodajte kašiku rendanog parmezana ili nekog drugog sira, po želji.