

Posna palenta sa povrćem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 šolj**epalente
- **2 šolj**evode
- **1 kašika**pecenog i mlevenog kikirikija
- **2-3 kašike**gustog soka od paradajza
- **zacini po ukusu**:so
- biber
- origano
- aleva paprika
- beli luk u prahu
- kari
- **1 struk**mladog luka
- **1**mala šargarepa
- **150 g**šampinjona
- ulje po potrebi

Priprema

Vodu staviti da provri, pa ukuvati palentu-po uputstvu sa kesice. Dodati sok od paradajza i mleveni kikiriki, pa zaciniti po ukusu. Palentu sipati u modlice (po želji). Mladi luk iseckati, šargarepu izrendati i dinstati nekoliko minuta uz dodatak malo vode, a ukoliko ne postite na vodi, povrce dinstajte na ulju. Potom dodati iseckane šampinjone i dinstati nekoliko minuta-dok ne ispari tecnost koju su pustili šampinjoni. Posoliti i pobiberiti. Palentu staviti na tanjir, a preko nje povrce. Uz ovako pripremljenu palentu možete dodati još neko bareno/dinstano/grilovano/peceno povrce po želji.

Po želji, palentu pre služenja možete staviti u modlice.

Savet