

## *Slana torta od palente, makarona i susama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** l vode
- **500 g** palente
- **200 g** makarona
- **200 g** šunke
- **6 kašika** susama
- **1 kašika** prezli
- **1 kašika** aleva paprike
- **100 g** margarina
- **maloperšuna**
- **1 šolja** jogurta

### **Priprema**

Stavimo dve litre vode na ringlu sa margarinom da provri.

Kada to stavimo stavimo i makarone da se kuvaju.

Kada provri voda za palentu, sipamo palentu i kuvamo neprestano mešajući 3 minuta. Kada je gotova sklonimo sa ringle.

Makarone skuvamo do pola i sklonimo sa ringle i ocedimo.

Zagrejemo na tiganju malo ulja, i sipamo susam, prezle, alevu papriku i peršun. Pržimo dok se sve ne sjedini i

susam ne porumeni.

U nauljen pleh sipamo kesnu trecinu palente.

Na nju stavimo polovinu kolicine šunke.

Preko šunke sipamo sve makarone.

Preko stavimo drugu trecinu palente i sav susam.

Preko srugu polovinu šunke.

Stavimo ostatak palente i prelijemo jogurtom i po želji pospemo sa malo aleve paprike i peršuna.

Stavimo u rernu da se zapece oko 25 minuta.

Onda ostavimo da se malo prohladi i secemo parcice.

### **Savet**

:~)