

Šampinjoni u palenti



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2** l vode
- **300 g** palente
- **3 kašičice** soli
- **10** **svežih** šampinjona srednje velicine
- **po potrebi** ulje

Priprema

Cele šampinjone propržiti na malo ulja. U ključalu vodu stavite so, sklonite šerpu sa ringle, pa sipajte palentu, uz mešanje. Vratite na ringlu i prokuvajete. Duguljast kalup obložite folijom, sitajte dve trecine palente, te poreajte šampinjone sa kopicama nadole. Prekrite šampinjone preostalom palentom i ostavite da se ohladi i stegne. Ohlaen rolat izrucite na odgovarajucu tacnu i isecite.

Savet

Savršen postan rolat za predstojee dane posta. Vrlo jednostavan i brz za pripremu a uz to i ukusan i dekorativan na stolu.