

Vegan palenta



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** kukuruznog belog brašna - palenta
- **1** paradajz
- **1** manja tikvica
- **1** manji krastavac
- **1** manja šargarepa
- **malobosiljka**
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Na maslinovom ulju propržiti iseckanu tikvicu i šargarepu. Na kraju dodati bosiljak.

Za to vreme u 300 ml vode skuvati palentu. Kad voda prokljuca dodati belo kukuruzno brašno, smanjiti vatru i kuvati 10-ak minuta. Dok masa ne postane gusta i glatka.

Paradajz i krastavac iseci na sitne kockice. Kada je palenta gotova preko nje stavite svo povrce.

Savet

Uz ovo jelo možete kombinovati masline i tofu sir. Služiti za doruak. Prijatno.