

Tikvice, kukuruz i palenta



Sastojci

Osnovni sastojci:

- 3 kašike maslinovog ulja
- 1 glavica crnog luka
- 1 veka tikvica
- 200 g kukuruza šecerca
- 2 paradajza
- so
- biber po ukusu

Za palentu:

- 7 dl vode
- 20 g maslaca
- 1/2 kašičice soli
- 220 g palente

Priprema

Na zagrejanom ulju, kratko propržiti sitno iseckan luk, dodati tikvicu, iseckanu na kockice i kukuruz šecerac.

Dinstati oko 5 minuta, pa dodati dva oljuštena i iseckana paradajza. Dinstati, posoliti i pobiberiti.

Za to vreme skuvati palentu: U dublju posudu sipati vodu, dodati maslac i so. Kada voda provri, mešajući, dodati palentu.

Kada se masa zgusne, sipati u kalupe po želji.