

Paciji paprikaš sa palentom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Glavni sastojci:

- **600** g pacijeg sitniša
- **2** glavice crveni luk
- **250** g šampinjona svežih
- **2** paradajza
- **3** krompira
- **50** g graška
- **50** g boranije
- **150** g šargarepe
- **50** g sitno seckane paprike
- **50** g sitno seckane kelerabe sa listom
- **100** g margarina
- **50** g kajmaka

Zacini za meso:

- **malosoli**
- **malomlevenog** bibera
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malomlevene** crvene paprike
- **malobiljne** soli sa belim lukom
- **maloitalijana-** HIT
- **malomenta**
- **malobosiljka**

Zacini za povrce

- **malo** Kotanyi grill povrce
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malosoli**

Za zaprašku:

- **1 kašik** brašna
- **1 kašicica** crvene mlevene paprike
- **maloulja**

Za palentu:

- **1/2 l** vode
- **2 kapiulja**
- **300 g** kukuruznog griza
- **malosoli**

Priprema

Za pripremanje ovog jela data je slika potrebnih namirnica.

Meso natrljati napred navedenim zacинима za meso. Luk iseci na sitno, šargarepu, šampinjone, paradajz, crvenu papriku i kelerabu-koren i list iseckati na komadice, tako?e krompir iseckati na kockice. Svo potrebno povrce, luk, šampinjone paradajz, krompir, grašak, boraniju, šargarepu, papriku i kelerabu-koren i list izmešati i dodati napred navedene zacine za povrce.

Na margarinu i kajmaku uz vrlo malo vode dinstati lukac dok ne postane staklast. Na tako dinstani lukac dodati pripremljeno povrce.

Kad se smesa povrca malo udinsta dodati paciji sitniš i podliti sa vodom da ogrezne.

Kad smesa baci prvi kljuc nastaviti dinstati na tihoj vatri pokriveno, uz povremeno podlivanje vodom. Dinstati približno 120 minuta da se meso dobro ukuva. Radi bržeg postupka moguće je pacije meso kuvati u ekspres loncu prema sledecem: meso staviti u lonac doliti 1 l vode i zatvoriti. Kad pocne da pišti, smanjiti vatru i kuvati 45 minuta. Izruciti meso i tecnost u kojoj se meso kuvalo u posudu sa delimicno dinstanim povrcom i još dinstati 30 minuta.

Kada je sve skuvano napraviti tanku zaprašku i preliti jelo i kuvati jos 5 minuta.

Priprema palente: U posudi staviti vode, soli i dve kapi ulja. Kad provri dodavati postepeno kukuruzni griz i mešati. Kad se smesa pocne stvrdnajavati smanjiti vatru i jos oko 3 minuta mešati da smesa postane glatka.

Izvaditi iz posude i servirati uz paprikaš.

Savet