

Aromaticna palenta sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**palente
- **1,5 l**vode
- **3 kašikem**maslinovog ulja
- **1 kašikasjeckanog** peršuna
- **1 kašikasjeckanog** bobiljka
- **1 kašikamješavine** zacina
- **komadicputera**

Ostali sastojci:

- **1 glavicaluka**
- **1crvena paprika**
- **1žuta paprika**
- **1 konzervatunjevine**
- **150 ml**paradajz sosa
- **malokecapa**
- so
- biber
- cili

Priprema

U kipucu vodu dodajte maslinovo ulje i mješavinu zacina. Posudu maknite sa vatrom, pa uz stalno mješanje dodajte palentu. Dodajte i sitno sjeckane peršun i bobiljak, vratite na vatru, pa kuhati još 2-3 minute, uz

neprestano miješanje. Toplo izlijte u pleh, pa ostavite da se ohladi.

Ohlaenu palentu izrežite na parcad željenog oblika.

Na malo maslinovog ulja propržite sitno sjeckan luk, dodajte sitno sjeckane paprike, pa kad povrce omekša dodajte tunjevinu. Zacinite, po ukusu, pa prelijte paradajz sosom i kecapom. Sve dobro sjedinite, pa ostavite da na laganoj vatri krcka par minuta.

Grill tavu premažite komadicem putera, zagrijte, pa stavite isjecene komade palente.

Prženu palentu poslužite uz tunjevinu sa povrcem.

Savet