

## Toplo predjelo sa palentom

*a moze biti i glavno jelo :))))*

- 1** Palentu skuvati u kolicini tecnosti koja pise na vrecici stim sto se deo vode zameni mlekom i doda se kasika dve ulja.
- 2** Tepsiju najveću iz rerne nauljiti pa vruću palentu sipati u nju i poravnati površinu kasikom umakanom u ulje da se ne lepi. Ostaviti palentu da se ohladi pa je onda iseci na pravougaonike otprilike 2–5 cm.
- 3** U serpu staviti par kasika ulja i na njemu dinstati sitno iseckan luk.
- 4** Sampinjone iseci na listice i staviti na luk da se i oni dinstaju, a zatim dodati i mleveno meso, rendanu sargarepu, so, biber i vegetu. Dinstati dok ne bude gotovo pa sipati paradajz, par puta promesati dok se masa ne sjedini i skloniti sa ringle.
- 5** Vatrostalni ili neki drugi sud nauljiti i redjati red palente red mesa dinstanog, red palente, meso i od gore da bude palenta. Preko svega narendati trapist i staviti u zagrejanu rernu par minuta da se kackavalj istopi.

### Sastojci:

palente 300-400 gr  
mlevenog mesa 600 gr  
sampinjona 400 gr  
crnog luka 1-2 glavice  
sargarepe 1-2  
paradajz soka 2 dl  
trapista 200 gr  
vegeta, so, biber,  
i ulje. voda, mleko

### Napomena:

