

Palenta sa pecurkama

Brzo, jednostavno, ukusno

1 Skuvati palentu(kolicinu po zelji).

2

3

4 Na malo maslinovog ulja proprziti sitno seckani crni i mladi luk,pa na kraju dodati iseckan beli luk.

5

6

7 U to dodati ociscene i iseckane sampinjone i dodati malo vode(bolje dodavati po malo jer sampinjoni puste vodu) i posoliti po zelji.Nakon 5 min dodati malo origana i ostaviti da se krcka dok sampinjoni ne budu gotovi.

8

9

Sastojci:

sampinjona 500g

manje glavice crnog luka 1\2

belog luka 2 cesnja

mlada luka 2

origano

putera od kikirikija 1 kasika

so

palenta

10

od su gotovi dodati kasiku putera od kikirikija a ako je bilo dosta vode dodati jos malo putera od kikirikija. To dobro izmesati dok se kikiriki puter ne sjedini sa tecnoscju i sluziti dok je toplo uz prethodno skuvanu palentu.

11

12

13

14

15

ujatno!

Napomena:

Sluziti dok je toplo. Lagano i odlicno za ranu veceru a moze se sluziti uz neko drugo glavno jelo kao starter.