

Aromaticna palenta sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** palente
- **1,5 l** vode
- **3 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašika** sjeckanog peršuna
- **1 kašika** sjeckanog bosiljka
- **1 kašika** mješavine začina
- **komad** putera

Ostali sastojci:

- **1 glavica** luka
- **1 crvena** paprika
- **1 žuta** paprika
- **1 konzerva** tunjevine
- **150 ml** paradajz sosa
- **malो** kecapa
- **so**
- **biber**
- **cili**

Priprema

U kipuću vodu dodajte maslinovo ulje i mješavinu začina. Posudu maknite sa vatre, pa uz stalno mješanje dodajte palentu. Dodajte i sitno sjeckane peršun i bosiljak, vratite na vatru, pa kuhajte još 2-3 minuta, 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 povrcom.

Savet