

Šampinjoni u palenti



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6šampinjona
- 150 gpalente
- 750 mlvode
- 1 kašikamješavine zacina
- 1 kašikamaslinovog ulja
- komadicputera

Prilog:

- 350 gšampinjona
- 1 glavicaluka
- so
- biber
- mješavina zacina
- 1,5 dlpavlake za kuvanje
- 1 kašikakisele pavlake

Priprema

Na malo uljapropržiti 6 šampinjona približno iste velicine. Posoliti.

U 750 ml ključale vode sipati maslinovo ulje i mješavinu zacina, skloniti sa vatre, pa sipati palentu miješajući svo vrijeme. Vratiti na vatru, pa još kratko kuvati. U gotovu palentu dodati komadic putera. U duguljasti kalup

obložen folijom sipati 2/3 palente, pa poredati šampinjone.

Prekriti šampinjone preostalom palentom, pa ostaviti da se stegne.

Za to vrijeme u tavi pržiti sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast dodati sitno sjeckane šampinjone. Zaciniti po ukusu, pa pred kraj preliti pavlakom za kuvanje. Skloniti sa vatre, pa dodati i kašiku kisele pavlake.

Kad se palenta ohladi, izruciti na tacnu, pa rezati na parcad.

Poslužiti uz šampinjone u umaku.

Savet

Ovako pripremljenu palentu možete poslužiti i uz meso.