



Палента со Рузмарин

Палентата е извонредна состојка која често се користи во италијанската кујна. На северот од Италија вообичаено е палентата да се служи почесто од паста. Денес ќе Ви покажеме начин на подготовка со рузмарин и уште некои вкусови за дополнителен ефект.



Состојки:

- 1 супена лажица рузмарин
- 50 грама путер
- 100 милилитри млеко
- 150 грама палента
- 50 грама сирење
- 350 милилитри топла вода
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Ставете тава за сос на оган и во неа ставете млеко, гранчиња рузмарин, сол, бибер и маслиново масло.

Оставете ги состојките полека да се загреат.

Кога млекото ќе биде пред зовривање и различните вкусови ќе почнат да се спојуваат, додадете ја топлата вода и почнете да ја додавате палентата.

Во оваа фаза на подготовката мешајте без престан додека водата се загрева и палентата почнува да се вари.

Мешајте, мешајте и мешајте додека палентата се загрева и нараснува.

При крајот го ставаме путерот за да добиеме вкус и текстура... измешајте го во смесата.

На крај ставете го сирењето. Овде ќе ни одговара било кое сирење со добра текстура.

Чекор 2

Време е за сервирање: Ставете ја палентата во чинија правејќи круг во средината.

Овде ја сервираме со говедско рагу...



Совет

Палентата го поприма вкусот на состојките кои ќе ги ставите во неа... Поздрава е ако ја направите само со млеко и вода, но понекогаш може да **и** недостасува вкус. Овде главна состојка е рузмаринот, а путерот и сирењето му даваат полн вкус на јадењето.

Користени производи:



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk