



## Солени палента коцки со два соса

Палентата потекнува од северниот дел на Италија и е главна состојка на многу јадења во тој регион - со неа може да се направат многу разновидни јадења и еве еден одличен начин на кој може да подготвите солена торта од палента која може да се сече на кришки и да се послужива со разновидни преливи.



### Состојки:

#### За палента ќе Ви треба:

- 250 гр. палента
- 250 мл. млеко
- 100 гр. путер

#### За вегетаријански сос ќе Ви треба:

- 4 печени пиперки
- 1 конзерва исецкани домати
- 1 рака спанаќ

#### За сос од сино сирење ќе Ви треба:

- 100 гр. сино сирење
- 50 гр. путер
- 4 супени лажици брашно
- 100 мл. млеко

#### Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

### Чекор 1

За да ја подготвите палентата прво стопете го путерот на малку масло. Стоплете го млекото, па потоа додадете ја палентата. Постојано мешајте. Додадете сол и бибер по желба и, доколку има потреба, можете да додадете и вода или млеко.

Кога палентата ќе биде готова, ја истураме во Делимано Округлата тава, со лажица ја измазнуваме и ја ставаме во фрижидер.

### Чекор 2

За овој рецепт подготвуваме 2 соса - едноставен вегетаријански сос од печени црвени пиперки и домати од конзерва. Исечкајте 4 пиперки и гответе ги заедно со доматиите од конзерва. Сосот богато зачинете го.

### Чекор 3

За подготовка на сосот од сино сирење, прво во тавата за пржење стопете го путерот. Во него го додаваме брашното и убаво мешаеме додека малку не пожелти.

Го додаваме ладното млеко и мешаеме додека бешамел сосот да ја добие потребната густина.

Користете ладно млеко за да не се појават грутки во сосот. Ги додаваме парчињата сино сирење и добро промешуваме.

Оставете малку од синото сирење за декорација при сервирањето.



#### Чекор 4

По 1 час извадете ја тортата од палента од фрижидер и исечете 4 парчиња.

По 2 парчиња ќе послужиме со секој од сосовите. Врз вегетаријанскиот сос ставете исечкан жив спанаќ.

Другото парче полејте го со сосот од сино сирење и одозгора ставете парчиња од сирењето.

#### Совет

Откако ќе го направите овој рецепт, можете тортата да ја исечете на парчиња кои ќе ги замрзнете - извадете едно парче од фрижидер неколку часа претходно и уживајте во него за појадок во комбинација со јајца или пак за вечера заедно со пилешко и добар сос.

#### Користени производи:



Тава за пржење



Сад за сос



Касерола



Округла тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)