



Стапчиња од палента

Палентата е исклучително флексибилна состојка која многу луѓе не умеат да ја употребуваат. Можете да ја готвите со путер, млеко или вода, но постојат многу можности и еве еден досетлив рецепт кој можете да го направите скоро од ништо, или пак со остатоци од претходно јадење од палента.



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 и оставете ги полека да се загреат.

Кога млекото ќе биде пред зовривање и различните вкусови се во процес на спојување, ставете ја топлата вода и почнете да ја ставате палентата.

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

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

При крајот го додаваме путерот за вкус и текстура... измешајте го во смесата.

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

Чекор 2

Како се подготвува палентата за печење во рерна. Со целофан покријте дрвена даска за сечкање и ставете ја зготвената палента на даската.

Распространете ја палентата преку целата даска во слој со дебелина од околу 1 сантиметар и уверете се дека е тврда пред да ја ставите во фрижидер околу 30 минути.

Чекор 3

Земете ја палентата од фрижидер и ставете ја во Делимано тавата за печење...

Одлепете го целофанот и ставете ја тавата со смесата да се пече 15 минути во рерна однапред загреана на 200 степени.



Чекор 4

Извадете ја палентата од рерна додека се пече и со голем остар нож исечете ја смесата на парчиња во форма на стапчиња...

Вратете ја палентата во рерна уште 20 минути, превртувајќи ги стапчињата по истекот на половина од времето за да добијат боја на обете страни...

Чекор 5

Кога ќе се испечат, извадете ги од рерна и сервирајте ги во чинија со мајонез како гарнир.

Совет

Овој рецепт е исклучително лесен и може да биде брза ужинка за гладните деца или пак одличен и здрав дел од оброкот спакуван за на училиште. Стапчињата од палента можете да ги направите и со лут чили во прав за зачинета ужинка со скриена жестина.

Користени производи:



Касерола



Ростер

delimano®

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