

## Palenta sa pecurkama

*Brzo, jednostavno, ukusno*

**1** Skuvati palentu(kolicinu po zelji).

**2**

**3**

**4** Na malo maslinovog ulja proprziti sitno seckani crni i mladi luk,pa na kraju dodati iseckan beli luk.

**5**

**6**

**7** U to dodati ociscene i iseckane sampinjone i dodati malo vode(bolje dodavati po malo jer sampinjoni puste vodu) i posoliti po zelji.Nakon 5 min dodati malo origana i ostaviti da se krcka dok sampinjoni ne budu gotovi.

**8**

**9**

### Sastojci:

sampinjona 500g  
manje glavice crnog luka 1\2  
belog luka 2 cesnja  
mlada luka 2  
origano  
putera od kikirikija 1 kasika  
so  
palenta

**10** Kad su gotovi dodati kasiku putera od kikirikija a ako je bilo dosta vode dodati jos malo putera od kikirikija. To dobro izmesati dok se kikiriki puter ne sjedini sa tecnoscju i sluziti dok je toplo uz prethodno skuvanu palentu.

**11**

**12**

**13**

**14**

**15** Najatno!

**Napomena:**

Sluziti dok je toplo. Lagano i odlicno za ranu veceru a moze se sluziti uz neko drugo glavno jelo kao starter.