


Kremasta palenta s pikantnim kozicama iz tave

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 30 min

 BROJ PORCIJA
2 osobe

Sastojci

15 ml maslinovog ulja
2 češnja češnjaka
200 g K Plus sjeckanih rajčica
225 g repova jadranskih kozica Adria Mare
¼ žličice krupno mljevenog chillija
½ žličice listića majčine dušice
1 dl vina
5 g meda
6 dl vode
100 g palente
30 g K Plus Grana Padano
Sol

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Na maslinovom ulju na laganoj vatri dinstajte sitno nasjeckani češnjak, 3 minute, dok nije postao aromatičan. Pripazite da temperatura nije prejaka tako da češnjak ne zagori i ne postane gorak.

Dodajte sjeckanu rajčicu, pojačajte temperaturu do srednje jačine i kuhajte 5 minuta.

U tavu zatim dodajte isprane kozice, podlijte vinom, dodajte malo krupno mljevenog chillija prema vlastitom ukusu, prstohvat soli i majčinu dušicu te kuhajte 10 minuta povremeno miješajući.

Za to vrijeme skuhaite palentu. Zakuhaite vodu te miješajući dodajte palentu i prstohvat soli. Neprestano miješajući dodajte i ribani sir te ukupno kuhajte 5 minuta.

Na tanjur stavite kremastu palentu i prelijte umakom. Dobar tek!