

# Zalogaji od palente sa pečurkama i lukom

Lako pripremite zalogaje sa pečurkama i karamelizovanim lukom

10 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 30 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

- 1 čaša Dr. Oetker Palenta
- 2 čaše vode
- 1 prstohvat soli
- 20 g maslaca
- 2 luka (veća, naseckana na kolutove)
- 3 kašika/e balzamiko sirćeta
- 2 kašika/e smeđeg šećera
- 2 kašika/e maslinovog ulja
- 1 prstohvat soli
- 200 g pečuraka (naseckanih na listiće)
- 2 kašika/e maslinovog ulja
- 2 čena belog luka (naseckan na listiće)
- soli i bibera po ukusu
- majčina dušica za ukrašavanje
- parmezan za posipanje

- 1 U manju šerpu sipati vodu i so i ostaviti da provri. Kada provri dodati palentu, kratko kuvati dok se ne zgusne, a zatim skloniti sa ringle, konstantno mešati da se ne bi stvorile grudvice pa dodati i maslac i sjediniti.
- 2 Smesu potom prebaciti u pravougaonu tepsiju obloženu papirom za pečenje (30x20cm) i izravnati je ravnomerno. Ostavite u tepsiji da se ohladi.
- 3 U međuvremenu pripremite nadev. U tiganj stavite ulje i luk pa ga izdinstajte dok ne postane staklast, potom dodajte balzamiko i šećer i dinstajte još 5 minuta dok se luk ne karamelizuje. U drugi tiganj sipajte ulje i pečurke pa ih dinstajte par minuta, potom ih začinite i dinstajte još par minuta dok ne omekšaju potpuno.
- 4 Palentu isecite na kockice pa na nju stavite malo karamelizovanog luka i pečurki, pospite parmezanom i ukasite majčinom dušicom.