

PALENTA ZA ROŠTILJ

- 1 lit vode
- palente po uputstvu na vrećici
- 1 veća tikvica
- sušeni pamidori
- začini po želji

U litra vode dodajte nagrašanu tikvicu. Posolite, popaprite, dodajte malo chillija, malo bosiljka sitno nasjeckanog i sitno nasjeckante sušene pamidore. Kad to provrije dodajte palente (količina ovisi o uputstvu na vrećici) i neka se kuha desetak minuta. Ulijte u pravokutni kalup i pričekajte da se ohladi. Hladno režite na fite, ispecite na roštilju, poslužite kao prilog sa nekim preljevom ili bez njega. Naravno, lipo bi bilo i dosta drugog povrća sa roštilja, dobro paše i salata, a o komadu mesa ili ribice da i ne govorimo.

