**Autor**Livija Vlašić

ShareTweetSaveEmail

1

Pažljivo u rukavicama odvojite listove koprive te ih kratko prokuhajte u zasoljenoj kipućoj vodi. Zatim ih dobro ocijedite, sitno nasjeckajte te začinite sa soli, paprom, maslinovim uljem, sokom limuna i Zvijezda majonezom kako biste dobili kremu od koprive koja žari i pali, ali prije svega svojim okusom i teksturom.


OMEGA ZER

2

U zasoljenu kipuću vodu dodajte kukuruzno brašno u omjeru 5:1 te uz konstantno miješanje pjenjačom kuhajte palentu na tihoj vatri oko 20 min. Na kraju dodajte papar i maslac. Još vrelu palentu izlijte u vrlo tankom sloju u pliću posudu ravne veće površine koju ste prethodno premazali margarinom. Kad se malo ohladi, prekrijte palentu papirom za pečenje te ostavite da se potpuno ohladi i stvrdne.

Žar palenta



3

Pomoću noža ili kalupa izrežite 4 jednake „kore“ od stvrdnute palente pa ih složite kao kolač jednu na drugu, a između premažite žarećom kremom od majoneze i koprive. Narežite i servirajte po želji. Dobar tek!

1 šalica kukuruznog brašna
1 dash Zvijezda Stolnog
200 g svježe koprive
3 kom. češnja mladog češnjaka
1 žlica sok od limuna
3 žlice Zvijezda Delikates majoneze
1 žlica Zvijezda ekstra djevičanskog maslinovog ulja
1 žličica soli
1 žličica papra



NAMIRNICE

1 šalica kukuruznog brašna
1 dash Zvijezda Stolnog
200 g svježe koprive
3 kom. češnja mladog češnjaka
1 žlica sok od limuna
3 žlice Zvijezda Delikates majoneze
1 žlica Zvijezda ekstra djevičanskog maslinovog ulja
1 žličica soli
1 žličica papra

Način pripreme

1

Pažljivo u rukavicama odvojite listove koprive te ih kratko prokuhajte u zasoljenoj kipućoj vodi. Zatim ih dobro ocijedite, sitno nasjeckajte te začinite sa soli, paprom, maslinovim uljem, sokom limuna i Zvijezda majonezom kako biste dobili kremu od koprive koja žari i pali, ali prije svega svojim okusom i teksturom.


OMEGA ZER

2

U zasoljenu kipuću vodu dodajte kukuruzno brašno u omjeru 5:1 te uz konstantno miješanje pjenjačom kuhajte palentu na tihoj vatri oko 20 min. Na kraju dodajte papar i maslac. Još vrelu palentu izlijte u vrlo tankom sloju u pliću posudu ravne veće površine koju ste prethodno premazali margarinom. Kad se malo ohladi, prekrijte palentu papirom za pečenje te ostavite da se potpuno ohladi i stvrdne.

Žar palenta



3

Pomoću noža ili kalupa izrežite 4 jednake „kore“ od stvrdnute palente pa ih složite kao kolač jednu na drugu, a između premažite žarećom kremom od majoneze i koprive. Narežite i servirajte po želji. Dobar tek!

Žar palenta
NAMIRNICENačin pripreme