Žgancijad

**Autor**Gordana Pavić

ShareTweetSaveEmail

1

Povrće nasjeckamo na sitno i prodinstamo. Palentu skuhamo u slanoj vodi te kuhanu izlijemo na pleh, oblikujemo u željeni oblik.

Žgancijad



2

Stavimo dinstano povrće i nasjeckanu slaninu. Ukrasimo tankim ploškama rajčice i tikvice te posipamo naribani sir.
Stavimo u pećnicu na 180c,10min.

Žgancijad



3

Palenta će dobiti finu koricu, a sir se otopiti. Poslužimo toplo sa Zvijezda čili majonezom.
U slast!



1 kom. paprika
1 kom. tikvica
2 kom. rajčice
1 kom. crveni luk
1 kom. konzerva crvenog graha
1 kom. konzerva kukuruza
50 g slanine
100 g naribanog sira
100 g palente

1 kom. Zvijezda čili majoneza



NAMIRNICE

1 kom. paprika
1 kom. tikvica
2 kom. rajčice
1 kom. crveni luk
1 kom. konzerva crvenog graha
1 kom. konzerva kukuruza
50 g slanine
100 g naribanog sira
100 g palente
1 kom. Zvijezda čili majoneza

Način pripreme

1

Povrće nasjeckamo na sitno i prodinstamo. Palentu skuhamo u slanoj vodi te kuhanu izlijemo na pleh, oblikujemo u željeni oblik.

Žgancijad



2

Stavimo dinstano povrće i nasjeckanu slaninu. Ukrasimo tankim ploškama rajčice i tikvice te posipamo naribani sir.
Stavimo u pećnicu na 180c,10min.

Žgancijad



3

Palenta će dobiti finu koricu, a sir se otopiti. Poslužimo toplo sa Zvijezda čili majonezom.
U slast!



Žgancijad
NAMIRNICENačin pripreme