



## Tikvice s kukuruzom i palentom

Raskoš boja na tanjuru teško će nekoga ostaviti ravnodušnim. Isprobajte kombinaciju začinenih tikvica, kukuruza šećerca, sjeckane rajčice i feta sira koju poslužite uz kuhanu palentu.

### Sastojci

#### Broj osoba: 4

- 3 žlice maslinova ulja
- 50 g nasjeckanog luka
- 1 češanj češnjaka
- 700 g tikvica
- 390 g Sjeckane rajčice Podravka
- 250 g Zamrznutog kukuruza šećerca Podravka
- 1 žličica [Vegete pikant](#)
- sol
- papar
- 1/2 žličice korijandara u prahu

#### Za palentu:

- 225 g instant kukuruzne krupice
- 900 ml vode
- 20 g maslaca

#### Za posluživanje:

- 300 g feta sira

#### Priprema

1. Na zagrijanom ulju popirjajte luk, dodajte protisnuti češnjak i tikvice narezane na kockice te pirjajte oko pet minuta uz miješanje.
2. Dodajte sjeckanu rajčicu, kukuruz šećerac, Vegetu pikant, sol, papar, korijandar i pirjajte poklopljeno na laganoj vatri oko 10 minuta.
3. Od kukuruzne krupice skuhanje palentu i izlijte je u namašćeni kalup, a kad se malo ohladi, narežite ju na kocke.

#### Posluživanje

Pirjano povrće toplo pospite natrganom fetom i poslužite s toplom palentom.

#### Savjet

Kod pirjanja možete, po potrebi, povrće podlijevati vodom kako bi vam ostalo sočno.

#### Moja bilješka



Vrijeme pripreme: 35 min

Energetska vrijednost: 528 kcal / 2207 kJ

Zahtjevnost:

