

Madžun

Za 4 osobe

3 šake kokica
1 šaka oraha
4 suve paprike
1 kašičica ljute paprike
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
250 g palente
10 g margarina

Salata

400 g pečene paprike
3 čena belog luka
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
prstohvat soli

Način pripreme

1. Štapnim mikserom usitniti kokice. Začiniti solju i ljutom tucanom paprikom.
2. Dodati orahe, pa sve zajedno izmiksati, zatim dodati suhu slatku papriku, pa ponovo izmiksati dok se sve ne sjedini i dobije praškasta kompaktna masa.
3. Napraviti kačamak: u prokuvanu, posoljenu vodu dodati malo margarina i uz stalno mešanje dodati palentu. Gotov kačamak sipati u okrugli pleh da se prohladi do serviranja i da dobije oblik pogače.
4. Dok se palenta hladi napraviti salatu od pečenih paprika, belog luka, ulja i soli.
5. Servirati i služiti zajedno.