

Palenta sa sirom i pecenicom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml mleka**
- **400 ml vode**
- **16 punih kašikapa** palente
- **60 g maslaca**
- **400 g kravljeg sira**
- **200 g dimljene pecenice**
- **1 kašica** soli

Priprema

Sastojci za spremanje palente su predvieni za tri osobe. Maslac staviti u manju šerpicu, rastopiti ga, pa dodati iseckanu pecenicu, da se malo proprži. Izvaditi pecenicu iz masnoće, staviti je na tacnu i držati na toplom. Sir, viljuškom, izmrvti.

U dublju posudu sipati mleko, dodati vodu, so i maslac, na kome se pržila pecenica. Staviti na, srednju, vatru, da provri. Kada tecnost provri ubaciti izmrvljeni sir. Promešati, pa kada ponovo provri, smanjiti temperaturu i, odjedanput, dodati palentu. Mešati, na tijeloj temperaturi, 8-10 minuta.

Skloniti sa vatre i raspodeliti u tanjire. Preko posuti sa, proprženom, pecenicom i poslužiti. Palenta, spremljena na ovaj nacin, je veoma, veoma ukusna. Isprobajte, pa ce te se uveriti!!

Savet