

## **Palenta na posan nacin**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je**

- **250 g** kukuruznog griza
- **400 ml** vode
- **1 kašica** casoli
- **1 kašica** posnog margarina
- tucana ljuta aleva paprika
- Preliv:
  - posni margarin

### **Priprema**

U šerpu staviti vodu i so i pustiti da prokljuca, kada prokljuca dodati margarin smanjiti vatru i postepeno dodavati kukuruzni griz uz neprestano mešanje. Kuvati palentu sve dok se ne dobije odreene gustina. Gotovu palentu skloniti, servirati u tanjur. Preliti je rastopljenim posnim margarinom. Posoliti alevu papriku. Prijatno.

### **Savet**