

Palenta sa vlašcem i plavim sirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** čaša od **2** dl vode
- **2** čaše griza za palentu
- **2 pune kašike** seckanog svežeg vlašca
- **80 g** plavog buavog sira
- **100 g** maslaca

Priprema

Posoliti vodu i staviti da provri. Dodati komadic maslaca, pa kad se otopi, staviti seckan vlašac. U tankom mlazu sipati kukuruzni griz svo vreme mešajuci. Kad pocne da se zgušnjava, ubaciti deo buavog sira isecenog na sitne kockice. Kuvati još par minuta, dok se kaša ne zgusne. Poslužiti toplo uz sir i jogurt.

Savet