

Mini-viršle u palenti



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** palente
- **1 l** vode
- **1 kašičica** soli
- **komadica** margarina
- **2-3** mini-viršle

Priprema

Staviti vodu da provri, sa kašičicom soli i komadicem margarina. Za to vreme, kratko obariti mini viršle. Kad prostruji voda, u tankom mlazu sipati palentu i zakuvati. Mešati da se ne naprave grudvice. U modlice staviti kašiku palente, potom uspravno položiti viršle, ako je potrebno, iseci ih, pa prekriti palentom. Ostaviti da se prohladi.

Savet

Služiti uz sir i jogurt.