

Kukuruzne kocke sa slaninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kocke:

- **1** l vode
- **1 kašičica** soli
- **200 g** kukuruznog brašna
- slanina
- biber
- tucana paprika

Priprema

Vodu posoliti i staviti na ringlu da provri. Dodati postepeno palentu i mešati 2 minuta. Kuvanu palentu sipati u podmazani manji pleh i ostaviti da se ohladi. Ohla?enu masu iseci na kockice, omotati svaku slaninom i staviti ih na drvene stapice za raznjice zatim ih složiti na pleh. Peci u zagrejanjoj retni na 200°C oko 12 minuta. Izvaditi iz retni e posuti biberom i tucanom paprikom.

Savet