

Palenta kuglice sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** dl vode
- **2** kašičice soli
- **3** kašike ulja
- **500** g palente
- **500** g sremaskog sira (sitnog sira)

Za dekoraciju:

- **250** g proprženog susama

Priprema

U vodu dodati so i ulje i staviti na vatru da provri, kad provri dodati palentu i mešati dok se ne zgusne. Skuvanu palentu ostaviti da se ohladi. U ohlaženu palentu dodati sremacki sir i sve dobro sjediniti.

Od smese oblikovati kuglice željene velicine.

Zatim oblikovane kuglice uvaljati u propržen susam.

Savet