

Grilovana palenta sa sirevima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** palente
- **500 g** bujona od povrća
- **50 g** parmezana
- **30 g** dimljenog sira
- **30 g** maslaca
- **20 g** golice
- **1 kašika** seckanog peršuna

Priprema

U provreli bujon dodati maslac i palentu i kuvati uz stalno mešanje žicom dok se ne zgusne. U palentu dodati iseckan peršun, parmezan, rendani dimljeni sir i semenke bundeve, promesati i razliti u tepsiju. Ostaviti palentu da se ohladi, da bi se mogla iseci na kocke. Tako isecenu palentu kratko izgrilovati na suvom i zagrejanom gril tiganju, tek da uhvati koricu.

Savet