

## *Grilovana palenta sa sirevima*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g**palente
- **500 g**bujona od povrca
- **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**