

Palenta sa krompirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l vode
- **1** kašikasoli
- **500** g krompira
- **300** g palente
- **2** kašikeulja
- **malo** origana
- **malo** bosiljka
- **malo** ruzmarina

Priprema

Ogulite krumpir, iseckajte na kocke i skuvajte u slanoj vodi. U toj vodi, kuvani krumpir rucno izgnjecite gnjecilicom. Dodajte palentu mešajuci varjacom kako bi se izbjegle grudvice. Nastavite mešati jer palenta postaje gušca. Stavite ulje i zacine. Kuvajte još 15 minuta nakon što ste sve stavili. Ostavite pripremljenu palentu u loncu nekoliko minuta, istresite na tanjir i vlažnim rukama, formirajte u pogacu.

Savet

Mozete seci na kocke pa isprziti, odlicna je uz neki gulas, paprikas :) Ako ne volite suve zacine, mozete ih izostaviti.