

Brzi kacamak & Quick polenta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** šoljica palente
- **500 ml** vode
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **malosoli**
- **1 grancica** ružmarina

Priprema

U šerpu sa hladnom vodom sipati palentu, mešati varjačom dok voda ne pocne da vri, isključiti ringlu, mešati do željene gustine.

Skloniti sa ringle, usuti maslinovo ulje, so, mešati da se sjedini sa palentom, pa presuti iz šerpe u kalup za hlaenje. Koristila sam zemljanu tepsiju, jer drži toplotu, a i lep izgled kalupa pri posluživanju, ukrasiti mirisnim ružmarinom.

Palenta/brzi kacamak, može biti ukusan deo dekora nekog jela, može se jesti ovakva ili uz dodatak tvrdog belog sira/kajmaka, a može se preliti toplim mlekom, kiselim mlekom i jesti za dorucak.

Savet

Nepravedno skrajnuto jelo, ne može se meriti sa poplavom tzv "džanki i fast fud". Zdravo, ukusno i opet-zdravo!