

Palenta kocke sa šecercem i slaninom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300-400 g** palente
- **3** glavice crnog luka
- **200 g** dimljene slanine
- **300 g** kukuruza šecerca
- **100 g** grendane gaude
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po potrebi** ulja

Priprema

Palentu skuvati u posoljenoj vodi na uobicajen nacin, pa preruciti u cetvrtasti pleh. Lepo rasporediti, tako da se od nje dobije kora.

Šecerac obariti u slanoj vodi. Crni luk sitno iseckati i propržiti na ulju, pa mu dodati sitno seckanu slaninu i još malo pržiti. Posoliti i pobiberiti po ukusu, pa skloniti sa vatre. U smesu dodati oceden šecerac, promešati i rasporediti preko palente. Staviti da se zapece u rerni zagrejanjoj na 180 stepeni oko 20-25 minuta.

Gaudu narendati, pa posuti preko zapecene palente i vratiti u rernu još 2-3 minuta, tek da se lepo otopi. Prohladiti, seci na kocke i služiti.

Savet