

Gnachi Di Polenta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za palentu:

- **200 g** kukuruznog brašna
- **800 ml** vode
- **po potrebi** so
- **1** žumance
- **po potrebi** parmezan sir

Za sos:

- **2** sveže kobasice
- **400 g** šampinjona
- **1 dl** belog vina
- **2** **cena** belog luka
- **1 kašika** seckan peršunov list
- **po potrebi** supa
- **3 kašike** pavlake
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber

Priprema

Na ulju, na kratko propržite dva cela cerna belog luka, dodajte pecurke krupno nasecene i sipajte pola caše belog vina. Kad malo prokrekca dodajte kobasicu secenu na komadice, upržite sa ostalim sastojcima. Nalijte supom (napravite malo supe od pilece kockice) i kuvajte oko 20 minuta. Sklonite sa vatre dodajte peršun, pavlaku, so i biber. Vratite na šporet još minut, dva i dobro izmešajte.

U uzavrelu vodu, dodajte so i potom brašno za palentu i kuvajte uz povremeno mešanje oko 45 minuta na tihoj vatri. Prohlaženu palentu izmiksajte dodavši žumanac i narendani sir po ukusu (jednu šaku otprilike). Sjedinite i pravite kuglice ili njoke od dobijene smese. Zagrejte ponovo vodu, posolite i kad provri ubacite njokice od palente. Kad isplivaju na površinu izvadite ih rešetkom. Stavite ih u vruc sos od kobasica, dobro promešajte i služite uz salatu po svom izboru.

Savet