

Ražnjici od palente i slanine



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** palente
- **1 l** vode
- **po ukusu** soli
- **50 g** kackavalja - trapista
- **25-30** lentislanine
- **malo** aleve paprike
- **malo** bibera

Priprema

U vodu staviti so, pa kad prokljuca polako sipati palentu i žicom mutiti 2-3 minuta. Skinuti sa vatre pa umešati rendani sir. Kad se istopi masu razliti u manji pleh.

Ohlaženu palentu iseci na kocke, svaku obmotati lentom slanine i po tri nabosti na štapić za ražnjice i to tako da na dve kocke slanina bude na vrhu, a srednja kocka da joj palenta bude na vrhu. Porežati u pleh obložen peki papirom i peći u rerni na 200°C oko 15 minuta tj da slanina porumeni. Pecene režati na tanjir i posuti sa malo bibera i aleve paprike.

Savet

Ražnjice sam služila uz rolate sa švarcima i jiji recept ću takođe objaviti i salatama. Zajedno mogu biti predjelo ili samostalno laka večera.