

## *Palenta sa sirom i pecenicom*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 ml** mleka
- **400 ml** vode
- **16 punih kašika** palente
- **60 g** maslaca
- **400 g** kravljeg sira
- **200 g** dimljene pecenice
- **1 kašičica** soli

### **Priprema**

Sastojci za spremanje palente su predviđeni za tri osobe. Maslac staviti u manju šerpicu, rastopiti ga, pa dodati iseckanu pecenicu, da se malo proprži. Izvaditi pecenicu iz masnoce, staviti je na tacnu i držati na toplom. Sir, viljuškom, izmrviti.

U dublju posudu sipati mleko, dodati vodu, so i maslac, na kome se pržila pecenica. Staviti na, srednju, vatru, da provri. Kada tecnost provri ubaciti izmrvljeni sir. Promešati, pa kada ponovo provri, smanjiti temperaturu i, odjedanput, dodati palentu. Mešati, na tihoj temperaturi, 8-10 minuta.

Skloniti sa vatre i raspodeliti u tanjire. Preko posuti sa, proprženom, pecenicom i poslužiti. Palenta, spremljena na ovaj način, je veoma, veoma ukusna. Isprobajte, pa ce te se uveriti!!

### **Savet**