

Pohovana palenta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za palentu:

- **200 g** instant palente
- **350 ml** vode
- **350 ml** mleka
- **1 kašičica** soli

Za pohovanje:

- **2** jajeta
- **2 kašike** brašna
- **po potrebi** prezle

Za prženje:

- **maloulja**

Po želji:

- **1 kašika** bosiljka ili origana
- **1 kašika** rendanog parmezana

Priprema

Mleko, vodu, so sipati u šerpu i staviti na šporet da provri, skloniti sa vatre i dodati palentu uz stalno mešanje, kuvati dok se ne zgusne. Ova palenta treba da bude malo cvršća. Kad je kuvana sad je trenutak da dodate ili kašiku rendanog sira ili malo bosiljka, origana Tepsiju obložiti papirom za pecenje i sipati vruću palentu. Ostaviti da se ohladi, zatim u frižider, palenta mora biti baš dobro hladna i cvrsta. Najbolje je palentu napraviti danas za sutra. :) Pred spavanje je skuvate i ostavite do sutra u frižider. Izvaditi palentu iz kalupa, skinuti papir za pecenje, iseci nožem na veličinu po želji. Komade palente uvaljati u brašno, jaja, i prezle i pržiti, e sad možete poslagati na papir za pecenje pa ispeci u rerni, ili pržiti na malo ulja. Meni je puno ukusnija pržena na ulju. Jedite dok je topla, izvana hrskava, iznutra meka. :) ako volite dodajte neki umak, recimo od jogurta. :)

Savet