

Paleta, kobasice i džem od slanine



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Palenta:

- **300 g** sitnog kukuruznog brašna
- **1/4** šoljepavlake
- **300 ml** mleka
- **po ukus** so

Džem od slanine:

- **300 g** slanine, isecene na komadice
- **1** crveni luk, iseckan
- **4** cenabelog luka, usitnjenog
- **1/4** šoljevinskog sirceta
- **1,5** kašika šecera
- **2** šoljebistre govee supe
- **so**
- **biber**

Priprema

Pripremimo sastojke.

Džem od slanine: Iseckanu slaninu sipamo u dobro zagrejan tiganj, pa smanjimo temperaturu. Kad se slanina isprži i dobije lepu zlatnu boju, izvadimo iz tiganja.

U istom tiganju na masti koju je slanina otpustila prodinstamo beli i crni luk, pa vratimo slaninu, dodamo šećer, sirce, i 1 šolju bistre govee supe. Pobiberimo i posolimo. Krckamo oko sat vremena pa dodamo i drugu šolju govee supe. Krckamo još sat vremena pa pustimo da se ohladi. Možete jesti tako ili u blenderu malo izblendovati. U dobro zatvorenoj teglici možete u frižideru cuvati nedelju dana. Ukusan je uz meso, burgere kao namaz na hrskav hleb....

Polenta: Pustimo zasoljeno mleko da provri pa polako mešajući uspemo kukuruzno brašno. Pri kraju dodamo pavlaku. Ako koristite sitno kukuruzno brašno ovo je gotovo za oko 5 minuta.

Ovako.

Savet

Volim palentu. I slanu i slatku i kuvanu i peenu. A ako ste se zapitali kakav sad džem od slanine, pojma nemam tako to ovde zovu. Može se jesti i kao namaz na hleb, valjda zato. Kako god zaista je ukusan! Kobasice su domae, govee. Pravila sam i sos od luka i pržila sam paprike uz to.