

Pohovane kocke od palente



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1** prstohvat soli
- **200 g** palente
- **200 g** sira
- **200 g** šunke
- **1** jaje
- **100 g** brašna
- **50 g** prezli
- ulje za prženje

Priprema

Mleko sipati u dublju šerpu, dodati prstohvat soli i kada pocne da kljuca zakuvati palentu na uobicajeni nacin, mešajuci svo vreme. Kad se palenta skuvala preruciti je u odgovarajuci cetvrtasti pleh da debljina palente bude 1 cm i ostaviti da se ohladi. Ohlaenu palentu iseci na kocke 4x4 cm. Na svaku kockicu staviti parce sira i kolutic šunke smotan na cetvrine i premazan sirom. Pokriti drugom kockom palente i blago pritisnuti sa svih strana. Svaku kocku uvaljati prvo u brašno, zatim jaje i na kraju u prezle. Pržiti na vreloom ulju sa obe strane dok ne uhvati lepu rumenu boju. Rešatkastom kašikom izvaditi na kuhinjski ubrus da upije višak masnoce.

Savet