

Palenta sa nadevom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Palenta sa nadevom:

- **120 g** palente
- **600 ml** vode
- **1 kašica** soli

Nadev:

- **1 glavica** crvenog luka
- **60 g** dimljene slanine
- **po potrebi** ulja
- **400 g** mekog belog sira
- **1** veća tikvica
- **2 kašike** pinura
- **1 kašika** sveže miroiје/peršunovog lista

Priprema

Staviti vodu i so da provri, pa polako žicom umešati palentu da nema grudvica. Kuvati 2 minuta mešajući varjačom i skloniti sa šporeta. Crveni luk i tikvicu ocistiti, pa luk sitno iseci, a tikvicu na kockice. Ako je tikvica starija, izvaditi sredinu. Slaninu takoe iseckati. Na zagrejanom ulju propržiti luk, dodati tikvicu, posoliti, pa i nju propržiti par minuta. Skloniti sa šporeta pa dodati sir, pinur, miroiju ili lišće peršuna, pa sve promešati. Proveriti da li je nadev dovoljno slan i po potrebi dosoliti. Posudu precnika 22 cm blago premazati uljem ili staviti na dno pek papir, pa izruciti kacamak. Preko kacamaka staviti nadev i peci u prethodno zagrejanom rerni na 220 stepeni C 20-ak minuta. Kada se prohladi, seci na parcad.

Savet

Ukusna je i topla i hladna.