

Palenta sa poširanim jajetom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šoljice**vode
- **1 šoljica**palente
- **1 kašičica**soli
- **1 ravna kašika**masti
- **po ukusu**sir, kajmak
- **po potrebi**jaja

Priprema

Vodu, so i mast sipati u šerpu za kuvanje, sačekati da provri. Kada je voda provrila, postepeno dodavati palentu i uz neprekidno mešanje kašikom kuvati na tihoj vatri desetak minuta dok se ne postigne željena gustina i dok se palenta ne ukuva. Na kraju dodati po želji, kajmak, sir, pavlaku. Poširana jaja priprema: Jaje polomiti u šolju. Sipati u užu šerpicu vodu 5 dl, malo soli pa kad prokljuca snažno promešati kašikom da se dobije vir pa u njega ubaciti jaje kuvati 2-3 minute, ali paziti da se ne prekuva jer se jaje brzo skuva. Postupak ponovite sa svakim jajetom posebno ako se kuva više. Uživajte!!! Serviranje: Na tanjir, prvo sipati kacamak, pa preko toga poširana jaja... Prijatno!

Savet