

*Bela *palenta* od krompira*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** belog krompira
- **80 g** oštrog brašna (najviše do 100 g)
- **1 kašicica** masti
- **malosoli**
- **do 150 ml** vode
- **50 g** dimljene slanine

Priprema

Krumpir oljuštite, narežite na sitne kockice (kao za pire) stavite u šerpu te prelijte sa osoljenom vodom da ogrezne.

Kuvati na jacoj vatri dok ne zavri pa smanjiti vatru te kuvati ukupno 15 minuta dok se krumpir ne skuva. Dužina kuvanja krompira zavisi od vrste krompira.

Kuvani krumpir procediti preko cetke koju ste stavili nad neku posudu da bi sacuvali vodu koju ce mo upotrbiti prilikom izrade valjušaka (ja sam iscedila 100 ml vode. Ocen i skuvan krumpir vratiti u šerpu u kojoj se kuvao, dodati kašicicu masti i izgnjeciti ga (može i štapnim mikserom). Prilikom gnjecenja dodati 50 ml vode u kojoj se krumpir kuvao. Proverite slanost i ako krumpir nije dovoljno slan dodajte soli.

Preljite sa ostalom vodom u kojoj se krompir kuvao, u sredini napravite udubinu u koju uspite brašno.

Kuvajte na laganoj vatri oko 5 minuta uz neprestano mešanje da se ne naprave grudvice. Ako vam se smesa cini

pretvrda dodavajte postepeno vode do 50 ml., a ako vam se cini da je preretka dodavajte brašno do željene tvrdoce, ali maksimum do 100 g. Ako radite sa vecom kolicinom krompira i brašna mešanje je teže jer se stvara lepljiva masa koju stalno morate mešati, a jednom rukom treba držati šerpu nad vatrom. Gotovo je kada se masa odvaja od posude i formira lopticu.

Dimljenu slaninu iseckati na kockice. U tiganju kratko propržiti kockice dimljene slanine. Sa dve kašike za supu formirati valjuške.

U jednoj kašiki se formira valjušak, a sa drugom se skida sa kašike i stavlja na proprženu slaninu. Od ove kolicine namirnica dobila sam 10 valjušaka.

Možete servirati posebno kao preelo, a u najčešćim slucajevima se koristi kao prilog uz umake.

Savet

Tragom starih recepata, da se ne zaborave . Pre baš dosta vremena (prošlog stoljea) u mojoj mladosti mama je stalno menjala priloge da nam jelo ne bi dosatilo, jednom palentu, pa okruglice od starog hleba, pa šufnudle kuvane i peene, pa belu palentu od krompira i brašna. Da ovaj jednostavan i lep prilog ne bi pau u zaborav odluila sam da Vas podsetim na taj ukusan prilog uz umake. Mama je uvek servirala kao i pire krompir u komadu, a ja sam se odluila na izgled valjušaka.