

## *Kocke od palente sa sirom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 šolja (za belu kafu) palente
- 3 šolje vode
- 1 kocka za supu (mesna)
- 200 g sira
- 50 g putera
- so
- biber
- 2 kašike sušenog lista peršuna (može i sveži seckan)
- malo putera (za podmazivanje pleha)

### **Priprema**

Staviti da provri voda sa kockom, pa u nju zakuvati palentu. Kada je gotova i malo prohladjena, dodati puter, usitnjen sir, peršun, soli i bibera po ukusu.

Izjednaciti masu i sipati je u podmazan cetvrtasti pleh, ili u neki drugi oblik. Ostaviti u frižider, da se dobro ohladi.

Iseci na kocke i ukrasiti po želji, komadicima sira, peršunom ili kecapom.

Ja sam napravila deciju varijantu u kalupu "meda".