

Palenta sa spanacem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** skuvane palente
- **200 g** kravljeg sira
- **250 g** spanaca
- **1** cenbelog luka
- **50 ml** mleka
- **3 kaš** kemaslinovog ulja

Priprema

Palentu skuvati u ključaloj vodi sa kašicom soli i kašicom ulja. Sipati je u željene kalupe. Na ulju upržiti sitno iseckan beli luk i spanac. Dodati mleko, posoliti, pobiberiti pa dinstati desetak minuta. Staviti na tanjir palentu i spanac pa posuti mrvljenim sirom.

Savet