

Pohovana palenta

Lako pripremite ukusne slane zalogaje!

10 komada



Jednostavno



Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Palenta:

250 g Dr. Oetker Palenta

850 ml vode

0,5 kašičice soli ili po ukusu

50 g parmezana rendanog

biber po ukusu

začinsko bilje po ukusu

putera/maslaca za podmazivanje

kalupa

Za pohovanje:

2 jaja

soli

otprilike 50 g brašna

otprilike 100 g prezli

ulje za prženje

Opciono:

grčki jogurt ili neki drugi umak po izboru

- 1 U šerpu sipati vodu i so i ostaviti da provri. Kada provri dodati Dr. Oetker palentu i skloniti sa ringle, konstantno mešati da se ne bi stvorile grudvice pa dodati parmezan i biber i sjediniti.
- 2 Smesu zatim prebaciti u pravougaonu tepsiju (33x23cm, može i malo veća) koja je prethodno podmazana puterom i izravnati je ravnomerno. Ostavite u tepsiji da se ohladi u potpunosti, može i u frižideru.
- 3 Ohlađenu palentu iseći na 10 kockica. Jaja posoliti i umutiti viljuškom, pripremiti brašno i prezle.
- 4 Svaku kockicu uvaljati sa svih strana u brašno, zatim u jaja i na kraju u prezle. Palentu pržiti u malo dubljem ulju, isprženu palentu staviti na tanjir obloženim ubrosom da se ocedi.
- 5 Servirati uz grčki jogurt ili umak po želji, peršun ili bosiljak.