

Kremasta palenta sa gljivama



Volite li palentu ? Ako je volite onda je možda ovaj recept baš za vas ☐

Kremasta palenta je odličan prilog uz šnicle , kotlete , biftek itd ...

SASTOJCI :

1 L vode

200 g palente

250 g kiselog vrhnja (22 ili 25 % masnoće)

100 ml ulja

500 g gljiva

3 luka (velika)

Sol (po vašem ukusu)

POSTUPAK :

1 . luk izrezati na sitne kockice ...

2 . gljive oprati te ih izrezati na kriške ...

3 . u loncu zagrijati ulje , dodati luk te ga dinstati dok ne poprimi zlatnu boju ...

4 . u lonac dodati gljive te ih pržiti cca . 10 – 15 minuta ...

5 . nakon 10 -15 minuta dodati vodu i sol te pustiti da voda prokuha ...

6 . uz stalno miješanje sipati palentu u lonac te je kuhati cca . 1 minutu ...

U VIDEU MOJE KCI NIJE MIJEŠALA PALENTU DOK JU JE SIPALA U VODU , PA SU NAM NASTALE

GRUDICE ...

ZATO UČITE NA NAŠIM GREŠKAMA ...

NAPOMENA I SAVJETI :

- 1 . Kad se palenta ohladi samo je dobro izmiješajte prije konzumiranja .
- 2 . Kad dodajete palentu u vodu samo brzo **MIJEŠAJTE , MIJEŠAJTE I MIJEŠAJTE .**
- 3 . Ako ne miješate palentu dobit će te nepoželjne grudice .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri