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