

# Mićina italijanska palenta

## Mićina italijanska palenta

250 g sremuša  
100 g vrhova koprive  
1 veza mladog luka  
2 l vode  
250 g biljne pavlake  
1 kašika kuhinjske soli  
500 g belog kukuruznog brašna

## Za posipanje

150 g čerija  
100 g zelenih maslina

## Preliv

4 kašike mediteranskog ulja  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bosiljka  
 $\frac{1}{2}$  kašičice majčine dušice  
 $\frac{1}{2}$  kašičice origana  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevenog crnog bibera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice krupne morske soli

## Dekoracija

sremuš

## Način pripreme

Na ulju propržiti seckanu koprivu, kada se malo prodinsta dodati seckani mladi luk, i na kraju sremuš. Kad je dinstano dodati vodu, so i na kraju biljnu pavlaku. Kada masa proključa skloniti sa šporeta i lagano dodavati kukuruzno belo brašno. Sjedinjenu masu vratiti na šporet da se dokuva i stegne. Masa treba da bude srednje gustine.

U međuvremenu zagrejati rernu na 200°C.

U tepsiju staviti papir za pečenje i nauljiti, a zatim naliti palentu. Palentu preliti uljem i razmazati. Po površini palente poređati čeri sečen na polovine, cele masline, a zatim posuti začinima.

Peći na 200°C oko 15 minuta. Servirati sa svežim sremušom.