

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.