

Palenta od krompira

Za 4 osobe

700 g krompira
200 g brašna
1 kašika margarina
2 kašičice suvog začina
50 g palente

Sos za palentu

200 g sira kačkavalja
7 dl mleka
50 g čvaraka
50 g slanine
50 g zimske kobasice
4 kašike brašna
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
2 kašike kisele pavlake

Prilog

400 g mix povrća

Način pripreme

1. Očistiti i skuvati krompir. Ocediti vodu iz kuvanog krompira, ali ne svu količinu, izgnječiti krompir i napraviti malo ređi pire.
2. U pire dodati margarin i dve kašike brašna, sjediniti. Sipati palentu i ostatak brašna, pa mešati na laganoj vatri dok se brašno ne ukuva, začiniti sa dve kašičice suvog začina.
3. **Sos za palentu:** Iseckati slaninu pa je zajedno sa čvarcima izblendirati, napraviti pastu. U zagrejanu posudu sipati pastu od slanine i čvaraka, propržiti. Naseći zimsku salamu na sitne kockice i propržiti je zajedno sa pastom. Dodati brašno, promešati pa naliti mlekom, prokuvati, začiniti.
4. Kada sos prokuva sipati kiselu pavlaku i narendani sir kačkavalj. Servirati prvo sos na tanjir, preko sipati palentu.
5. Kao prilog, po želji, staviti skuvano povrće.