

# 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.