

Palenta sa džemom od luka

Palenta sa džemom od luka

50 g palente
50 g margarina
300 ml vode
10 listova slanine
100 g kačkavalja
 $\frac{1}{2}$ kašičice biber šarene mešavine
 $\frac{1}{2}$ kašičice morske soli
3 kašike suncokretovog ulja
100 ml grčkog jogurta
100 g džema od luka

Način pripreme

Margarin otopiti u šerpi. Kad se margarin istopi dodati vodu i palentu i mešati dok se ne zgusne. Začiniti solju i biberom. Dodati narendan kačkavalj i izlomljenu proprženu slaninu. Silikonski kalup podmazati uljem i skuvanom palentom napuniti kalup. Ostaviti dok se palenta ne stegne. Servirati palentu na grčkom jogurtu i preko posuti hrskavu slaninu. Ukrasiti džemom od luka i poslužiti.

