

# 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.

