

# Kremasta palenta sa blitvom



## Potrebni sastojci:

- 5 dl punomasnog mlijeka
- 4 dl vode
- 2dl kvalitetne palente
- so (2,3 prstohvata)
- 50 g maslaca
  
- veza domaće blitve
- maslinovo ulje
- bijeli luk
- oko 200 g milerama (30% m.m.)
- šeri paradajz, bosiljak, čili papričica

## Izrada:

Mlijeko i vodu staviti u odgovarajuću šerpu i odmah dodati palentu i so i staviti na jaču vatru da se zagrijava uz miješanje. Skuhati palentu do potrebne gustine (bude rijetko ali hlađenjem će postati gušća). Skinuti sa vatre i u vruće dodati i maslac i doro promiješati.

Blitvu oprati i očistiti te skuvati par minuta na pari. Još toplu blitvu prebaciti u posebnu posudu i preliteri maslinovim uljem i protisnuti par čenova bijelog luka. Dodati šeri paradajz i sve promiješati.

Palentu sipati u odgovarajuću zdjelicu, preko dodati i blitvu i paradajz (možete to odmah sve promiješati pa posebno preliteri mileramom, paprikom i bosiljkom) ili možete poslužiti sve kao što je prikazano na slici.

Prijatno!