

Přílohy – PALENTA (hustá kukuřičná kaše)

Doba přípravy 45 minut

kukuřičná mouka 400 g
lžíce oleje, sůl 10 g
voda 1,2 l

Do hrnce dáme vodu, sůl i olej. Až se voda začne vařit postupně přisypáváme za stálého míchání mouku .
Vaříme tak dlouho, až se kaše začne oddělovat od vařečky i hrnce (cca ½ hodiny). Povrch uhladíme, hmotu vyklopíme na desku a rozdělíme na více kusů.



Podáváme s **brodetem**, **žgvacetem** i jako **samostatné jídlo** polité mlékem nebo omaštěné rozpuštěným sádlem či máslem a posypané strouhaným sýrem (parmezánem).

Přílohy - PALENTA KRUMPIRACA (bijeli žganci) – kukuřičná bramborová kaše

brambory 500 g
kukuřičná mouka
sůl 10 g

voda
olej 2 lžíce
máslo 100 g

Oloupané a omyté brambory nařežeme na kousky a vaříme v osolené vodě až změknou. Přidáme olej, mouku a vaříme na mírném ohni, bez míchání asi 20 minut.



Slijeme zbylou vodu, směs dobře promícháme a opět vaříme na mírném ohni, již však za stálého míchání, dokud se masa nezačne oddělovat od vařečky i hrnce.

Poté je kaše hotová a můžeme podávat.



Z hotové kaše se také velkou lžící (namočenou v horké vodě) nabírají kusy - **žličnjaci**, které se dají do mělké nádoby, polijí rozpuštěným máslem a podávají se jako příloha k masitým pokrmům a omáčkám.

Polité kyselou smetanou nebo mlékem se podávají jako samostatné jídlo.