

Kacamak od kukuruznog brašna



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5-2 l**vode
- **500 g**kukuruznog brašna
- **malosoli**
- **3 pune kašike**margarina
- **malorendanog sira**

Priprema

U posoljenoj kipućoj vodi dodati brašno, ali netreba mešati. Brašno treba da ostane na površini vode kao kupa. Kroz tu "kupu" napraviti udubljenje varjacom i ostaviti da se na laganoj vatri kuva.

Kad brašno nestane sa površine vode, promešati da ne ostanu grudvice i mešajući kuvati još par minuta. Gotov kacamak preliti sa otopljenim margarinom (margarin otopiti da malo i progori da cvrci). Kacamak vaditi kašikom u ciniju iz koje cete posluživati. Svako sebi sipa u tanjir rendani sir.

Savet