

Domaca jufka sa Moja Kravica belim sirom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gdomace jufke**
- **200 gMoja Kravica belog sira**
- **maloulja**
- **1 l vode**
- **po ukususoli**

Priprema

U šerpu sipati vodu, dodati so i cekati da provri.

Kada voda pocne da kljuca, dodati jufku, promešati i ostaviti da se kuva oko 15 minuta uz povremeno mešanje.

Kada jufka omekša, ocediti je i ostaviti sa strane.

Za to vreme, sipati ulje u manju posudu i zagrejati.

Vrelo ulje preliti preko jufke, promešati pa vratiti na vatru još nekoliko minuta uz neprestano mešanje.

Gotovu jufku skloniti sa vatre, izmrvit Moja Kravica beli sir, i služiti dok je toplo.

Savet