

## **Kacamak (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 l**vode
- **20 punih kašikakukuruznog brašna**
- **2 kašikeobicnog brašna**
- **po ukususira (200-300 g)**
- **malosoli**
- **1 kašikamasti**

### **Priprema**

Uliti vodu u dublju šerpu, staviti so i staviti da se greje. im provri, dodavati kašiku po kašiku kukuruznog brašna i neprestano mešati. Na kraju dodati obicno brašno. Mešati još malo da se lepo sjedini i zgusti. Skloniti sa vatre da se malo prohladi. Za to vreme razgrevjati mast. Kašikom vaditi deo, po deo i stavljati u ciniju, preliti sa malo masti i rukama izdrobiti sir preko i tako naizmenično dok se sve ne utroši.

### **Savet**

Šerpu u kojoj je spremjan kaamak odmah oprati, ili bar naliti vodu. Crni luk odlino ide uz kaamak. :)