

Kacamak (3)



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 vece kutlace** belog projanog brašna
- **1,5 l** vode
- **po ukususoli**

Priprema

U veci sud staviti 1,5 l vode i soli po ukusu. Vodu pustiti da provri, dodati brašno, koje ne treba mešati. Brašno treba da ostane na površini vode kao kupa. U sredini te kupe od brašna napraviti varjacom rupu i pustiti da lagano vri 20-30 minuta. Jako je važno da ima dovoljno vode, jer ce u protivnom da zagori. Ako posle pola sata bude i dalje previše vode u šerpi, odliti u neku posudu. Brašno ce se kuvati i postepeno smanjivati. Kada brašno sasvim nestane sa površine onda pocinje mešanje, (ja sam to radila manjom oklagijom). Kada je gotov, kacamak se prebacuje na specijalnu dasku, na kojoj se i služi. Kacamak seci na komade koncem ili drvenim nožem. Vruc kacamak može se poslužiti na razne nacine: - preliven mlekom i posoljen – da dobro ste procitali **POSOLJENO** mleko (ali ga ja sa mlekom ne volim).

Druga varijanta: U tiganju zagrejati nekoliko kašika masti, dodati perca luka ili praziluk, malo aleve paprike i uz mešanje kratko propržiti, pa odozgo namrviti sir; - u tiganju zagrejati nekoliko kašika masti, dodati alevu papriku (paziti da aleva ne izgori). Vi odlicite koju varijantu volite.

Savet

Ka?amak je tradicionalno jelo od kukurznog brašnai omiljeno u mojoj porodici. Ka?amak se priprema od belog kukuruznog brašna, mlevenog u vodenici poto?ari.