Kacamak (4)



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl**vode
- **3 kašike**ulja
- **20 g**margarina
- **1 kašicica**soli
- **100 g**sira
- projno brašno

Priprema

Vodu sipati u šerpicu, posoliti, dodati margarin i ulje i staviti na ringlu. Kada prokljuca postepeno dodavati projno brašno, uz stalno mešanje, dok ne dobijete željenu gustinu. Smanjite vatru i stalno mešajte. Kacamak je gotov posle desetak minuta. Sipajte u tanjir i po njemu pospite izmrvljeni sir. Prijatno!

Savet