

Kacamak sa suvom slaninom i sirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7 dl**vode
- **200 g**kukuruznog brašna
- **na vrh kašice**soli
- **1/2 kašike** masti
- Za preliv:
 - **1 kašika**masti
 - **1 manja glavica**crnog luka
 - **100 g**dimljene slanine
 - **100 g**sira
 - **malo**aleve paprike

Priprema

U posudu sipati vodu i so i staviti na vatru. Kada se voda ugreje dodati mast. Kada pocne da vri skloniti sa vatre i polako dodavati brašno i mešati da se ne naprave grudvice. Vratiti na vatru i još pet minuta mešajuci kuvati kacamak.

U tiganj staviti mast, staviti tiganj na vatru dodati isecen luk i propržiti, zatim dodati dimljenu slaninu i još malo propržiti, dodati malo aleve paprike.

U cinijicu servirati sir koji ste izmrvili, pržen luk i slaninu i kacamak. Svako se služi prema ukusu. Servirati i služiti toplo.

Savet