

Kacamak iz rerne



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kukuruznog griza
- **1,250 l** vode
- **1 kašičica** soli
- **60 g** putera
- **2 kašičice** aleve paprike
- **200 g** sira

Priprema

U dublju šerpu staviti vodu da provri. Kada voda prokljuca sipati kašičicu soli i, uz neprestano mešanje, dodavati po malo kukuruzni griz. Mešati dok se ne pojave mehurici, odnosno dok se smesa ne zgusne. Skloniti sa vatre.

Rernu ukljuciti na 170 stepeni. Puter staviti u malu šerpicu, pa ga staviti na vatru, da se otopi. Kada se puter otopio dodati alevu papriku (može da se stavi i malo ljute aleve paprike), promešati i skloniti sa vatre. Sir izmrviti.

Uzeti pleh, vel. 30x20 cm, i podmazati ga uljem. Sipati pola smese kacamaka, poravnati pa preko staviti pola kolicine izdrobljenog sira. Poprskati sa pola zaprške (od putera i aleve paprike). Staviti preko ostatak kacamaka, poravnati, posuti sa ostatkom izmrvljenog sira i preliti sa preostalom zaprškom. Staviti u rernu, na 15 minuta.

Posle datog vremena izvaditi kacamak iz rerne i ostaviti ga da se prohladi. iseci ga na kocke i poslužiti (mi nismo mogli da cekamo da se ohladi, pa meni baš i nisu ispale kocke. Inace, kada se ohladi vrlo se lako sece i

vade se pravilne kocke).

Savet