

## Cicvara



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Za cicvaru:

- **1** l mleka pomešanog sa vodom
- **1 kašika** masti
- **1** pavlaka
- **2-3 kašike** sitnog sira
- **3 kašike** kajmaka
- **250 g** palente

## Priprema

Sipati vodu i mleko, dodati mast i ostaviti da se topi na laganoj vatri. Dodati ostale mlecne sastojke. Ako sir i kajmak nisu slani posoliti. Ostaviti da kuva, kad se sve sjedini i prokuva, dodavati palentu i mešati do željene gustine.

## Savet

Cicvara je tradicionalno Božino jelo poreklom iz Bosne, koje se kod nas uvek nae na trpezi na poetku ruka. Svaki ukuanin treba da se oglada u iniji u masti koju otpusti cicvara, i ako se vidi to je znak da e mu godina biti uspešna. Služi se kao toplo predjelo, mada je i hladno jako lepo. Srean najlepši praznik, Boži! :-)