Peceni kacamak

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 caše (od 250 ml)**kukuruznog brašna
- **2 caše**kljucale (vrele) vode
- **1 cašа**gustog jogurta
- **1 kašika**sode bikarbone
- **2**jajeta
- **200 g**izdrobljenog sira
- **50 ml**ulja
- **1 kašicica**soli

Priprema

U dublju posudu staviti brašno, pa ga preliti sa vrelom vodom. Dobro promešati i ostaviti da se ohladi. Jogurt sipati u dublju šerpicu, staviti sodu bikarbonu, promešati i sacekati da se soda aktivira (jogurt ce narasti, kao kada u mleku podižemo kvasac).

U odgovarajucu posudu razbiti jaja, dodati so i ulje, pa ih žicom za mucenje, penasto, umutiti. Sipati jogurt sa sodom bikarbonom i sjediniti.

U ohlaeno brašno dodati umucenu smesu sa jajima i umutiti. Na kraju ubaciti izmrvljen sir, pa varjacom promešati.

Rernu ukljuciti da se ugreje na 200 stepeni. Umucenu smesu sipati u podmazanu tepsiju, vel 26 cm, i staviti da se pece.

Kada testo porumeni (probati cackalicom da li je peceno) izvaditi i ostaviti da se malo prohladi. Peceni kacamak iseci na parcice po želji i poslužiti uz jogurt, kiselo mleko, kajmak...(ja ga najviše volim sa kiselim kupusom).

Savet