

Kacamak od heljdinog brašna sa prilogom od sira i pileceg nareska



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 ml** vode
- **oko 1 šolje** heljdinog brašna
- **2 kašičice** soli

Prilog:

- **2 kašike** sitnog sira
- **50 g** pileceg mesnog nareska
- **1/2 kašičice** suvog sitnog peršuna

Priprema

Staviti vodu i so u manju šerpicu da se zagreva. Kada pocne da kljuca uz mešanje dodavati heljdino brašno i mešati. Brašno dadajte dok ne dobijete željenu gustinu, kao kada kuvate kacamak. Stavite slobodno malo više soli kako vam ne bi bilo možda gorko zbog heljdinog brašna. Kada dobijetu lepu gustinu sklonite sa šporeta i pripremite prilog.

Pileci mesni narezak iz konzerve saseckati na kockite i zagrejati, blago propržiti u manjoj šerpici ili tiganju, bez ulja. Zatim dodati sir i mešati da se sir otopi i sjedini sa nareskom. Skloniti sa šporeta pa umesati peršun. Poslužiti toplo :)

Savet

Nesto malo drugaije, ali ko voli heljdu i heljdino brašno može probati jako ukusan obrok :) Prilog od pileeg nareska i sira daje novu notu heljdinom brašnu pa ak i oni koji nisu ljubitelji mogu probati nesto novo. Moram priznati da ni ja nisam bila sigurna kako e ispasti, ali sam se iznenadila kada sam probala. Volim hlebove, peciva, palainke sa heljdinim brašnom pa sam htela da eksperimentišem i sa ovim nainom upotrebe heljdinog brašna koji se super uklopio sa ukusom sira i mirisom i ukusom piletine. Nisam se upšte pokajala, ak sam se, kao što rekoh i iznenadila ukusom i sutra pravim ponovo :)