

Masenica



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** žutog kukuruznog brašna
- **1 kašičica** soli
- **400 ml** vrele vode
- **100 g** prošarane slanine
- **7 kašika** kajmaka

Priprema

Pomešati brašno sa solju, pa preliti proključalom vodom. Sve izmešati i staviti u podmazanu tepsiju precnika 30 cm. Rernu zagrejati na 220 stepeni C i peci proju dok ne pocne da se odvaja od ivica tepsije (proveriti cackalicom da li je pecena). Slaninu iseckati i staviti u tiganj da se prži, pa kada porumeni, dodati kajmak i promešati da se kajmak rastopi. Vrucu proju iskidati na komade, staviti u dublju posudu i preliti mešavinom slanine i kajmaka. Poslužiti toplo. Na donjoj slici je masenica prelivena rikota sirom i kajmakom (3 kašike kajmaka i 4 kašike rikota sira).

Savet

Napomena: Ovo je tradicionalno jelo iz jugozapadne Srbije, tanije Raške oblasti. Po izvornom receptu, stavlja se 200 g slanine i 3 kašike kajmaka. Meni je mnogo ukusnija na nain na koji sam je ja pravila.