Hajducki kacamak



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g belog kukuruznog brašna
- 3 glavice crnog luka (srednje velicine)
- 200 g mesnate slanine
- 1 kriška tvreg sira
- 1 kašicica aleve paprike
- svinjska mast (ili ulje)
- voda
- so

Priprema

U dubljoj šerpi sipati oko 1,5 l vode, kašiku soli i kašiku ulja, da prokuva. Kada voda provri, dodati postepeno kukuruzno brašno uz neprekidno mešanje, da se razbiju grudvice.

Kuvati kacamak oko 10 minuta, dok se ne zgusne.

U drugoj šerpi staviti kašiku masti (ili ulja) i sitno seckani crni luk da se uprži.

Kada dobijete staklastu boju, dodati na kocke isecenu slaninu i nastaviti sa prženjem, još par minuta.

Iskljuciti ringlu i dodati kašicicu aleve paprike i izmešati sa ostalim sastojcima.

U vatrostalnoj ciniji izruciti kacamak, poravnati i preliti uprženim lukom i slaninom.

Preko svega izrendati sir i poslužiti toplo.