

Zacinjeni kacamak



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kukuruznog žutog brašna
- **250 g**kajmaka
- **250 g**sira
- **500 ml**mlijeka
- **1 kašica**soli
- **3**jajeta

Priprema

U šerpu staviti 1,25 l vode i so. Kad voda provre sipati kukuruzno brašno. Ne treba da se miješa, vec sa drvenom varjacom (drškom) napraviti na sredini mali otvor i staviti da se kuva na tihoj vatri oko 45 minuta. Stalno mora da vri.

Kad je kuvano skloniti sa šporeta i dobro sjediniti.

U vecu šerpu staviti pola litra mlijeka, 3 jaja i kajmak da provre.

U smjesu dodati pripremljeno kukuruzno brašno i dobro izmiješati. Na kraju dodati isitnjen sir.

Konzumirati uz kiselo mlijeko ili jogurt. Prijatno!

Savet