# *Kacamak od kukuruznog brašna*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1,5-2 l**vode
- **500 g**kukuruznog brašna
- **malo**soli
- **3 pune kašike**margarina
- **malo**rendanog sira

## Priprema

U posoljenoj kipucoj vodi dodati brašno, ali netreba mešati. Brašno treba da ostane na površini vode kao kupa. Kroz tu "kupu" napraviti udubljenje varjacom i ostaviti da se na laganoj vatri kuva.

Kad brašno nestane sa površine vode, promešati da ne ostanu grudvice i mešajuci kuvati još par minuta. Gotov kacamak preliti sa otopljenim margarinom (margarin otopiti da malo i progori da cvrci). Kacamak vaditi kašikom u ciniju iz koje cete posluživati. Svako sebi sipa u tanjir rendani sir.

## Savet