Domaca jufka sa Moja Kravica belim sirom

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**domace jufke
- **200 gMoja Kravica belog sira**
- **malo**ulja
- **1 l**vode
- **po ukusu**soli

Priprema

U šerpu sipati vodu, dodati so i cekati da provri.

Kada voda pocne da kljuca, dodati jufku, promešati i ostaviti da se kuva oko 15 minuta uz povremeno mešanje.

Kada jufka omekša, ocediti je i ostaviti sa strane.

Za to vreme, sipati ulje u manju posudu i zagrejati.

Vrelo ulje preliti preko jufke, promešati pa vratiti na vatru još nekoliko minuta uz neprestano mešanje.

Gotovu jufku skloniti sa vatre, izmrviti Moja Kravica beli sir, i služiti dok je toplo.

Savet