

Kacamak (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**vode
- **20 punih kašika**kukuruznog brašna
- **2 kašike**obicnog brašna
- **po ukusu**sira (200-300 g)
- **malosoli**
- **1 kašika**masti

Priprema

Uliti vodu u dublju šerpu, staviti so i staviti da se greje. im provri, dodavati kašiku po kašiku kukuruznog brašna i neprestano mešati. Na kraju dodati obicno brašno. Mešati još malo da se lepo sjedini i zgusti. Skloniti sa vatre da se malo prohladi. Za to vreme razgrejati mast. Kašikom vaditi deo, po deo i stavljati u ciniju, preliti sa malo masti i rukama izdrobiti sir preko i tako naizmenicno dok se sve ne utroši.

Savet

Šerpu u kojoj je spreman kaamak odmah oprati, ili bar naliti vodu. Crni luk odlino ide uz kaamak. :)