

Kacamak sa crnim lukom



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g belog ili žutog projinog brašna
- 1 kašičica zacina od povrca
- 3 glavice crnog luka
- 2 kašike kecapa od paradajza
- maslinovo ulje
- timijan
- biber
- malo ulja
- so

Priprema

U vrelu osoljenu vodu (5 dl) kojoj ste dodali i malo ulja sipajte u tankom mlazu projino brašno, mešajući varjačom da ne bi nastale grudvice, pa stalno mešajući, skuvajte gust kacamak. Na jako zagrejanom ulju ovlaš propržite crni luk isecen na rebarca, dodajte malo zacina od povrca, malo soli, bibera, ko voli može dodati i malo tucane ljute aleve paprike i na kraju kecap od paradajza. Skuvan kacamak možete sipati u navlaženu modlu za puding, pa kad se malo ohladi, izrucite ga na veliki tanjir. U sredinu i okolo stavite luk sa paradajzom.

Služite uz sve vrste ribljih paprikaša, uz jela od dinstanog povrca kao što je sataraš ili samo uz paradajz sos.