Kacamak (5)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**vode
- **12 kašike**kukuruznog brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica** aleve paprike
- **2-3 kašicice** masti
- **po ukusu**sira

Priprema

Staviti litar vode sa kašicicom soli da provri. Kada voda pocne da kljuca, uz stalno mešanje, dodavati brašno. Najbolje bi bilo da vam neko dodaje brašno u šerpu dok vi mešate, jer mora brzo da se meša kako bi se brašno lepo razbilo u vodi. Kada utrošite svo brašno mešajte brzo kako ne bi ostale grudvice.

Gotov kacamak kašikom vaditi u ženjenu posudu i preliti zaprškom. Zaprška: Rastopiti mast u tiganj, kada se rastopiti i bude vreo, ubaciti alevu papriku, promešati da se razbije i preliti preko kacamaka. Odozgo posuti mrvljenim (ili rendanim) sirom.

Savet

Ja sam dodala i malo sitno seckanog svežeg peršuna koji je ujedno poslužio i kao dekoracija. Mada je i bez ikakvog dodatka odlino :) Stari dobri kaamak :)