

Cicvara



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za cicvaru:

- **1 l**mleka pomešanog sa vodom
- **1 kašikamasti**
- **1**pavlaka
- **2-3 kašikesitnog sira**
- **3 kašikekajmaka**
- **250 g**palente

Priprema

Sipati vodu i mleko, dodati mast i ostaviti da se topi na laganoj vatri. Dodati ostale mlecne sastojke. Ako sir i kajmak nisu slani posoliti. Ostaviti da kuva, kad se sve sjedini i prokuva, dodavati palentu i mešati do željene gustine.

Savet

Cicvara je tradicionalno Božino jelo poreklom iz Bosne, koje se kod nas uvek nae na trpezi na poetku ruka. Svaki ukuanin treba da se ogleda u iniji u masti koju otpusti cicvara, i ako se vidi to je znak da e mu godina biti uspešna. Služi se kao toplo predjelo, mada je i hladno jako lepo. Srean najlepši praznik, Boži! :-)