

Cicvara (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** projanog brašna
- **1** srednja glavica crnog luka
- **1** ljuta papricica
- **2 kašičice** alevne paprike
- **1 kašika** masti
- **200 g** milerama
- **1 l** vode
- **2 kašičice** soli
- **200 g** sira

Priprema

Ovo je jedan stari recept, za koji, mnoge mlade domaćice nisu ni cule. Mom bratu, sestri i meni, prvo baka, zatim i majka je često ovo jelo spremala za doručak. Tradicija se nastavlja, ostao mi je onaj, divni, ukus cicvare iz detinjstva, tako da je ja danas, spremam i svojoj deci. Ko je nije spremao, neka isproba recept, sigurno će vam se svideti.

Rastopiti mast u dubljoj posudi. Dodati, sitno, iseckani crni luk i iseckanu ljutu papricicu (kada se sprema za malu decu izostaviti ljutu papricicu). Dinstati, dok povrce ne omekša.

U drugu posudu sipati vodu, dodati so i mileram, pa staviti da provri i da se mileram rastopi.

Omekšalo povrce posuti alevom paprikom, promešati, pa dodati projano brašno. Mešati da se dobije mrvicasta

struktura i pržiti brašno tri minuta. Sipati, postepeno, vrelu vodu, sa mileramom, promešati i kuvati, uz stalno mešanje, pet minuta (na tihoj vatri). Zatim skloniti sa vatre, ubaciti izmravljeni sir, dobro promešati i poslužiti.

Savet