

Popara (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 ml**vode
- **2 kašike**kajmaka
- **400 g**starog hleba
- **1 kašicica**soli
- **300 g**sira

Priprema

Za ovaj recept svi znaju. Meutim u pocetku, moga kuvanja, uvek mi je bio problem koliko treba sipati vode, a koliko dodati hleba... Pa, za mlade domacice, ja sam sve pretvorila u merne jedinice, tako da nema promašaja.

Vodu sipati u dublju posudu, dodati so i kajmak, pa staviti na vatru da provri.

Hleb iseckati (ili rukom iskidati) na sitnije kocke. Sir, viljuškom, izdrobiti, ali tako da ostanu i krupniji komadici.

Kada voda provri izruciti hleb i, varjacom, dobro sjediniti, uz neprestano mešanje. Kada se dobije jedna, homogena, smesa, dodati, izdrobljeni, sir i promešati. Poslužiti dok je toplo.

Savet