

Vecera za 10.



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l vode
- **12 kašike** projnog brašna
- **2 kašice** soli
- **100 ml** ulja
- **2 kašice** alevne paprike
- **300 g** mrvljenog sira
- **300 g** slanine

Priprema

Staviti vodu sa solju pa kada pocne da kljuca zakuvati brašno, dodavajuci ga postepeno i neprekidno mešati varjacom. Vaditi kašikom i stavljati u tepsiju.

Prepeci tanko isecenu slaninicu u tiganju na ulju, a onda u istom ulju dodati alevu papriku i mešati da se uprži, pa preliti u tepsiji. Posuti odozgo mrvljenim sirom i poslužiti i slaninu.

Savet

Stara dobra veera :) Može se poslužiti i ajvar ko voli :) prijatno :)