

# **Paprike sa kajmakom i belim kacamakom**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5 vecih paprika babura**
- **150 gmladog kajmaka**
- **300 gbelog projinog brašna**
- **900 ml vode**
- **po ukusu soli**
- **po potrebi ulja i putera**

## **Priprema**

Staviti vodu na šporet, posoliti po ukusu (ja sma stavila 2 kašicice soli), pa, pre nego što ce da prokljuca polako sipati projino brašno i sve vreme mešati rucnom mutilusom dok se ne dobije potpuno glatka smesa, bez grudvica, a onda nastaviti varjacom još 2,3 minuta. Dodati 1 kašiku kajmaka i promešati. Koliko ce vode trebati zavisi od samog brašna, meni je za 300 g brašna trebalo 900 ml. vode. Paprike oprati, ocistiti, iseci na kriške i propržiti na malo putera i ulja. Posoliti po ukusu. Ukoliko ne volite da osetite ljuske od paprika, prvo ih ispecite, oljuštite, a dalje je postupak isti. U paprike dodati preostalu kolicinu kajmaka, promešati i ostaviti još minut, dva, da sve zajedno krcka. U tanjire sipati kacamak, a preko paprike sa kajmakom. Ova kolicina je dovoljna za 2 do 3 osobe.

## **Savet**

Služiti toplo.