

Paprike sa kajmakom i belim kacamakom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** **vecih** paprika babura
- **150 g** mladog kajmaka
- **300 g** belog 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 kašičice soli), pa, pre nego što ce da prokljuca polako sipati projino brašno i sve vreme mešati rucnom mutilicom 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.