

Kacamak sa tri vrste brašna



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** šoljavode
- **1 kašicica** soli
- **3 kašike**projnog brašna
- **1 puna kašika**heljdinog brašna
- **1 kašika**crnog brašna

Još:

- **malo**aleve paprike
- **malo** suvog mesa

Priprema

Vodu i so staviti u manjoj šerpici pa kada pocne da susti sipati brašno i u brašnu drvenom varjacom napraviti rupicu.

Kada voda pocne da vri mešati drvenom varjacom da se brašno lepo sjedini sa vodom da nema grudvica. Mešati nekoliko minuta bez prestanka da se brašno lepo ukuva.

Servirati odmah sa malo suvog mesa i malo posuti alevom paprikom.

Možete posuti i sa malo mrvljenog sira ili poslužiti sa čašom joguta, malo kiselog mleka ili malo kisele pavlake.

Savet

Jako ukusan ka?amak, od kad sam prvi put probala stano spremam uz prilog sa nekim suvim mesom, sirom ili spržom, sa malo posude aleve paprike :)