

Belmuž



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg mladog kravljeg ili ovčijeg sira
- (punomasnog, jednodnevnog i neslanog)
- otprilike šolja za belu kafu belog projanog brašna
- soli po ukusu

Priprema

Sir u šerpi otopiti na tihoj vatri, uz povremeno mešanje, dok se sir potpuno ne otopi (dok ne postane tecan, kao mleko) i dok ne odvoji masnocu. Zatim dodati, projano brašno i soli po ukusu (paziti da se ne presoli) i drvenom varjacom mešati neprestano 10-15 minuta.

Kada belmuž, ostane kao grudva i kada masa pocne da se okrece, može da se skloni sa vatre i posluži.