

Heljdin kacamak sa pahuljicama



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja**vode
- **3 kašike**heljdinog brašna
- **2 kašike**pahuljica
- **1 kašicica** soli
- **1 kockica**sira
- **1 kašicica**aleve paprike

Priprema

Staviti vodu i so da prokljuca na umerenoj vatri. Ja stavim malo više soli jer zakuvano heljino brašno po meni nije toliko ukusno kada nije slano. Kada voda pocne da kljuca staviti brašno i sve vreme mešati na laganoj vatri. Kada pocne da se blago gusti dodsti pahuljice i mešati i dalje da se sve zgusti kao kacamak. Izruciti u tanjir, pobacati kockice sira i posudi alevom paprikom. Možete posuti i semenke suncokreta, ja nisam imala trenutno.

Savet

Jako ukusan i zdrav obrok za 10 minuta. Uvek možete obogatiti semenkama ili za ja?i obrok možete malo prepržene slanine, spržu, ?varke, ja zimi obožavam takvu kombinaciju. Prijatno :)