

Heljdin kacamak sa pahuljicama



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljavode**
- **3 kašike heljdinog brašna**
- **2 kašike pahuljica**
- **1 kašicica soli**
- **1 kockicasira**
- **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 dodstti pahuljice i mešati i dalje da se sve zgusti kao kacamak. Izruciti u tanjur, 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 jai obrok možete malo prepržene slanine, spržu, varke, ja zimi obožavam takvu kombinaciju. Prijatno :)