

## *Popara sa sirom i prepecenom cajinom*



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 veknebajarog hleba**
- **1 kašikamasti**
- **1 kockasira**
- **nekoliko koluticacajine**
- **malo aleve paprike**
- **1 kašicicasoli**
- **1 šolja za cajvode**

### **Priprema**

U umerenoj vatri staviti vodu sa kašikom masti i solju da provri. Za to nakidati hleb na komadice.

Kada voda pocne da struji ubaciti hleb i drvenom varjacom ga potapati u vodi i mešati dok se ne napravi kasa i hleb upije vodu.

Staviti vrlo malo masti, na vrh kašicice, u tiganj i kada se zagreje ubaciti kolutice cajine i prepžiti ih.

U tanjir izruciti polovinu hleba, pa staviti polovinu usitnjenog ili saseckanog na kockice sira, ostatak hleba, pa preko poreati preprženu cajinu zajedno sa mašcu koja cvrci u tiganju. Pobacati i kockice sira i posuti sa malo aleve paprike. Može i ljute ako volite.

## Savet

Jako brz i ukusan obrok. Da se ne baci stari hleb, a još se i ukus malo obogati. Možete i prepržiti malo slanine, suvog mesa, sta god . A i sa sirom je super. :)