

Pikant kacamak od raženog i jecmenog brašna



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 300 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** jecmenog brašna
- **2 kašikeraženog** brašna
- **po ukusu** mrvljenog sira
- **po ukusu** cilija
- **po potrebi** mix semenki

Priprema

U šerpicu staviti vodu i so. U ciniju pomešati obe vrste brašna. Kada voda pocne da struji izruciti brašno i drvenom varjacom mešati brzo da se razbiju grudvice. Mešati do željene gustine pa izruciti u posudu za serviranje, preko staviti sir i semenke (suncokret, susam, lan, cia) i posuti cilijem, onoliko koliko možete podneti ljuto. Ako ne jedete ljuto posuti alevom paprikom.

Savet

Jako zdrav i ukusan doručak za svega 15 minuta, a drži vas sitim satima. :)