

Carski kacamak



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml** vode
- **2 prstohvatasoli**
- **100 g** kukuruznog griza
- **100 g** svežeg krem sira
- **1 kašik** kajmaka
- **1 kašik** kisele pavlake
- **50 g** barene slanine
- **1 kašica** camicasti
- **50 g** punomasnog polutvrdog sira

Priprema

U dubljoj cinije umešati mikserom sir, pavlaku i kajmak. Slaninu iseci na sitne kockice i staviti sa strane do upotrebe.

Sir narendati na sitno rende i staviti sa strane do upotrebe. Vodu posoliti i stavit da provri, smanjiti vatru i polagano dodavati kukuruzni griz uz neprestano mešanje varjacom.

Kada kukuruzni griz kuvanjem postane gust i pocne izbacivati mehurice, još toplog ga preruciti u ciniju sa mešavinom sira, pavlake i kajmaka.

Mikserom dobro izmešati da postane jednolicna smesa. U tiganju naglo ispržiti kockice slanine na malo masti. Gotov kacamak posuti sitno rendanim sitom i topлом proprženom slaninom.

Savet

Od kada mi je suprug umro (maj 2017 godine) nisam jela kaamak. To je bio suprugov specijalitet i on ga je izvrsno pripremao kako za nas dvoje tako i za prijatelje. Jednostavno nije umeo da napravi malenu koliinu. Nain pripreme kaamka nauio je od svog oca (roenog ivanjanina) i u pravilu je radio odokativno. Ve dugo vremena razmišljajam da bi trebala da se okušam u izradi ovog prelepog jela i konano sam odluila da ga pripremim meni je to ruak, a verovatno mnogima od Vas bi to bio doruak, predpostavljam. Ja sam po svom obiaju sve merila i zapisivala a na moju sreu od prve mi je uspeo.