

Precanska Popara



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **0.7 dl**vode
- **500 g**starog suvog hleba isecenog na kockice
- **1 kašikica kafena**soli
- **2 dl**kisele pavlake
- **250 g**mladog sitnog sira
- **100 g**srpskog sira ili fete
- **100 g**kajmaka
- **100 g**mesnate slanine dimljene

Priprema

Umesati sir, pavlaku kajmak i posoliti po želji.

Vodu staviti da provri, posoliti i smanjiti vatru i dodavati suvi hleb po potrebi dok neupije vodu. Stalno mešati.

Izmešati pavlaku, kajmak i sireve u glatku smesu varjacom.

Slaninu kratko propržiti .

Proprženu slaninu dodati ranije pripremljenoj smesi pavlake, kajmaka i sira.

Vrjacom izmešati sa sejedine smesa i kuvani hleb. Može se u posebnoj šerpici zagrejati puna supena kašika

masti i preliteri cela smesa. Ne mesati. Po želji se može narendati i sir trapist.

Savet

Ovaj specijalitet se preporučuje kao doručak.