Precanski kacamak



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Glavni sastojci:

- **0.6 dl**vode
- **300 g**kukuruznog griza - Palenta
- **2 dl**kisele pavlake
- **300 g**mladog sitnog sira
- **150 g**kajmaka
- **150 g**srpskog sira ili fete
- **150 g**mesnate slanine dimljene

Ostali dodaci:

- **2 kašicice**soli
- **1 kašika**masti

Priprema

Za ovo jelo je data slika potrebnih sastojaka.

Umesati sir, pavlaku kajmak i posoliti po želji.

Vodu staviti da provri, posoliti i smanjiti vatru i dodavati kukuruzni griz. Stalno mešati dok masa nepostane glatka i kompaktna oko 10 minuta.

Slaninu kratko propržiti.

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

Varjacom ili mikserom izmešati da sejedine smesa i kuvana palenta. Može se u posebnoj šerpici zagrejati puna supena kašika masti i preliti cela smesa. Ne mesati. Po želji se može narendati i sir trapist.

Savet

Predlažem da se služi kao doruak.