Kacamak sa sirom

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za kacamak:

- **po potrebi**kukuruznog griza
- **po potrebi**vode
- **malo** ulja
- **po ukusu**soli
- **30-50 g**kackavalja ili trapista
- **1-2 kašike**kisele pavlake

Kao prilog:

- **nekoliko šnita**kobasice, suvog vrata, pecenice i sl.

Priprema

Ulje i vodu sipati u serpicu da provre, dodati so po ukusu. Kad pocne da vri voda skloniti sa ringle i polako sipati , neprestano mesajuci, palentu. Kad se spoji vratiti na iskljucenu ringlu i mesati 2-3 minuta da se palenta skuva.

Kad je kuvana skinuti sa vatre i umesati na male kockice isecen sir. Kad se sir istopio umesati kiselu pavlaku. Sluziti uz suhomesnate proizvode po zelji, naravni domace ako imate.

Savet

Pre mnogo godina sam proitala da je palenta osmišljena na severu Italije. Ovako sa sirom je jedan od naina alu ga prave i sa prženim lukom i sa mlevenim mesom. Ja obožavam ovaj sa sirom (stavila sam dimljeni kakavalj) što zbog ukusa, a i što sam od onih koji obožavaju kad se sir istopi i razvlai u nitima. Ranije sam ga jela klasino sa mlekom, ali ovako mi je omiljeni doruak. Možete staviti koji god sir da imate kao i neke zaine ako volite.