

Pohovani kačtamak

Sasvim smo sigurni da ce vam se ovo jelo dopasti, a vi napravite i recite da li vam se svidelo:)

1 Skuvati kačtamak sa malo luka i staviti ga u četvrtasti kalup.

Sastojci:

kukuruznog brasna 200 g
psenicnog brasna 3 kasike
vode 300 ml
mladog luka 1 struk
ulja malo
soli malo

2

3

4

5

6 Ostaviti da se ohladi 10-15 minuta i iseći na pravougaonike.

7

8

9

10

11 Valjati u brašno kome je dodato malo soli i peći

Napomena:

Ostatak luka koristiti za dekoraciju.