

CICVARA

CICVARA



Štampa

Priprema

15 Minuta

Kuvanje

1 Čas

Ukupno

1 Čas 15 Minuta

Cicvara je staro hercegovačko jelo koje se obavezno sprema za Božić i služi pred doručak, gde se ukućani ogledaju nad šerpom na kajmaku i maslu koje pluta po cicvari. Priprema se od žutog ili belog kukuruznog brašna, a može se pripremati u kombinaciji sa belim pšeničnim ili integralnim brašnom. Osim za Božić, nekada se cicvara pripremala i u situaciji kada domaćin poželi da ukaže posebnu čast za drage mu goste. Cicvara se služi topla.

Autor: Verica Gaćinović

Sastojci

- 1 kilogram kajmaka (pola kilograma mladog, pola kilograma starog kajmaka)
- 1 kilogram brašna (pola žutog kukuruznog, pola belog pšeničnog brašna)
- 1 litar vode

Uputstvo

1. U duboku šerpu staviti vodu i kada proključa dodati kajmak
2. Kada se kajmak otopi postepeno dodavati brašno
3. Cicvaru stalno mešati u jednom pravcu drvenom kašikom (oko sat vremena) Kada je cicvara gotova na površini pluta otpljeni kajmak.

Napomena

Pred kraj se može dodati malo tvrdog sira (trapist). Nekada se na cicvaru kada se nađe u tanjiru stavljalo i malo meda.