

POPARA

Sastojci:

350-400 g starog belog hleba (starosti 3 dana ili više)

700-800 ml vode

50 g putera

4 kašike mladog kajmaka, oko 100-150 g

oko 200-250 g belog zrelijeg sira tipa sjenički ili zlatarski, može i feta

Postupak:

1. Hleb izmeriti, iseći na kriške pa iskidati na komadiće.

2. U veću šerpu sipati vodu u duploj količini u odnosu na hleb, i staviti da provri. Ako je sir neslan ili veoma blag dodati 1/3 kašičice soli, a ako je sir slan ne treba dodavati so u vodu uopšte. Skloniti sa ringle i ubaciti sav hleb, promešati da se napravi kaša, dodati puter i opet izmešati.

3. Kajmak i izmravljen sir se mogu umešati odmah. Ili polovinu sira umešati odmah, a ostatak svakom izmrviti preko popare na tanjiru, pa preko svega sipati kašiku kajmaka, da se otopi na površini. Dobro je i ovako i onako. Služiti toplo.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2013/05/popara.html>