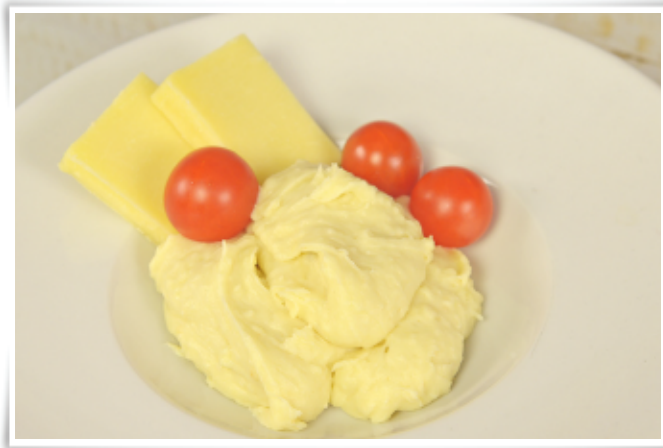




## Црногорски качамак

Овој качамак е многу поинаков од нашиот, а воедно и многу калоричен. Хранливо и вкусно црногорско јадење, кое најчесто се јаде како прилог со ручекот.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **10 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

**Состојки:**

**За КАЧАМАКОТ ќе ви треба:**

- 1 кг компири
- 600 грама брашно
- 250 грама кајмак
- 300 грама домашно сирење

### Чекор 1

Компирите излупете ги и ставете ги во вода да се варат. Потребно е да има повеќе вода од колку вообичаено.

Кога ќе се сварат компирите и се распаѓаат при боцкање, одлијте дел од водата и додадете го брашното.

На средината направете дупка и оставете да се вари уште 20 минути.

### Чекор 2

Потоа истискајте го качамакот со алатка за правење пире, да нема грутки, а потоа изматете го убаво со миксер. Доколку е густо, додадете од водата во која што се варела компирите.

### Чекор 3

Растопете го сирењето и кајмакот и таа смеса додадете ја во качамакот.

### Чекор 4

Сервирајте го со парче сирење, или една црпалка како прилог со месо.

### Совет

Бидејќи ова е многу калорично јадење, ако го подготвувате за помалку луѓе, преполовете ја количината на состојки.



**Користени производи:**



**Тава за пржење**



**Делимано лонец**



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)