

Kajina popara

Kajina popara

100 g slanine
1 dl mediteran ulja
 $\frac{1}{2}$ vekne bajatog hleba
100 g starijeg sira
50 g kačkavalja
50 ml jogurta
50 ml vode
1 kašičica dimljene slatke mlevene paprike
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog crnog bibera
 $\frac{1}{2}$ kašičice morske soli

Način pripreme

Slaninu propržiti na ulju da ispusti mast. Kada se isprži, izvaditi je sa strane i u to ulje ubaciti sečen hleb. Odvojeno pomešati jogurt i stariji sir. Kačkavalj izrendati. Kada počne da se lepi za dno šerpe, posuti dimljenom paprikom i odmah naliti vodom i začiniti. Dodati jednu polovinu sira i jogurta, a drugu polovinu dodati pri serviranju zajedno sa kačkavljem i hrskavom slaninom.