Kiridžijski ručak

Kačamak sa blitvom

Kačamak

500 g belog projnog brašna
5 g soli
1 l vode

Fil

150 g blitve
200 g sira

Dekoracija

100 g zlatiborske pršute
150 g kajmaka

Čorba od bundeve i pečuraka

1 veća glavica crnog luka
400 g bundeve
150 g bukovača
150 g šampinjona
10 g belog luka
1 kašičica soli
½ kašičice bibera
½ kašičice muskatnog oraha
1 kašičica origana
voda

Način pripreme

1. **Kačamak sa blitvom:** U odgovarajućoj šerpi zagrejati vodu do ključanja i sipati belo projno brašno. Na sredini probušiti malu rupu kako bi kontrolisali smesu, kuvati oko 20 minuta uz povremeno mešanje.

2. Za to vreme na malo ulja u tiganju propržiti blitvu. Ostaviti da se blitva malo prohladi i povezati je sa sirom u fil.

3. Skuvan kačamak skinuti sa vatre i nastaviti sa intenzivnim mešanjem dok se dobro ne ohladi i poveže.

4. Kada je masa dobro ohladjena, nauljiti kutlaču i formirati loptice sa rupom na sredini, koje se kasnije pune filom. Formirati sve loptice, pa ih puniti filom i lepo oblikovati rukama. Servirati sa pršutom i kajmakom.

1. **Čorba**: U odgovarajućoj šerpi kratko prodinstati crni luk.

2. Posle kraćeg vremena dodati narendanu bundevu, kratko prodinstati, pa dodati sitno isečene pečurke.

3. Dodati beli luk, muskatni orah i so i nastaviti sa dinstanjem još 15 minuta, po potrebi dolivati vodu.

4. Pred sam kraj dodati origano i sve dobro izmiksati štapnim mikserom, da se dobije kremasti potaž.