

# Kiridžijski ručak

## Kačamak sa blitvom

### Kaçamak

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  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice muskatnog oraha  
1 kašičica origana  
voda

## Način pripreme

- Kaçamak 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.
  - Za to vreme na malo ulja u tiganju propržiti blitvu. Ostaviti da se blitva malo prohladi i povezati je sa sirom u fil.
  - Skuvan kačamak skinuti sa vatre i nastaviti sa intenzivnim mešanjem dok se dobro ne ohladi i poveže.
  - 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.
- 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.