



Cicvara

Ako ste željeli nekome iskazati istinsku dobrodošlicu, pripremili ste mu cicvaru. Zovu je još i zetovsko jelo, jer ga je punica pripremala novopečenom zetu za njegovog prvog posjeta poslije sedmodnevnih svatova. Tajna ove jednostavne poslastice je u namirnicama od kojih se priprema. Naime, većina svakodnevnih jela na selu je pripremana od puno brašna, malo soli i vode, uz skromno začinjavanje kiselim vrhnjem, slaninom ili pokojim jajetom. Razlog je što su se ove vrijedne namirnice čuvale za prodaju ili posebne prilike, odnosno za goste. Zato nije čudo da su Pillera i Mitterpachera, budimpeštanske prirodoznanstvenike koji su se u prolazu zatekli u jednom selu nadomak Požege krajem 18. stoljeća seljaci počastili cicvarom! Oduševljeni ovim laganim, jednostavnim i rafiniranim jelom, uza sva čudesa koja su pronašli i zapisali u svojoj knjizi o zlatnoj dolini, našao se i recept za cicvaru! Nadamo se da će i Vama biti pravo otkriće.

PRIPREMA:

1. cijela jaja lagano izmutiti, dodati vrhnje, brašno i posoliti po ukusu
2. sastojke dobro promiješati i izliti u posudu
3. kuhati miješajući na vatri dok god se mast iz vrhnja ne odvoji na površini
4. servirati toplo



SASTOJCI:

- 3-4 dl kiselog vrhnja (punomasnog, nabolje domaćeg s tržnice)
- 2-3 jaja
- šaka oštrog brašna
- prstohvat soli