

**Смочани качамак.** Кључалој води дода се просијано кукурузно брашно и пусти да се лагано кува. Док се кува, у посебној посуди растопи се пуномасни сир и скоруп. Послије извјесног кувања (када се брашно попарило) по потреби се одлије воде (вишак), и на тихој вагри качамак се мијеша качамашем. Уз стално мијешање у качамак се додаје кајмак и сир. Качамак је готов када маса постане уједначена, укувана, без грудвица, када се добро осмоча и када се одваја од качамаша и зидова посуде. Уз качамак се сервира кисјело млијеко.