

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 ватри 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.

Цицвара. Скоруп (стари кајмак) или млади кајмак ставити у тигањ, па када се скоруп растопи успе се мало воде и пусти да прокључа. Брашно кукурузно или пшенично се лагано кроз прсте сипа. Лагано мијешати у једном правцу све док се не почне одвајати од зидова посуде, тј. када се цицвара окрене – исплива масноћа то је знак да је цицвара готова. У појединим крајевима Црне Горе уз цицвару се сервира мед.