



# Servië

## **Kacamak**

### *Polenta*

1 kop maïsmeel  
2 koppen water\*  
1 tl zout

Breng het water aan de kook. Doe er het zout bij en giet er dan het maïsmeel in één keer bij. Begin meteen te roeren met een houten lepel.

Het maïsmeel zal nu snel gaan borrelen. Nu draai je het vuur zacht, maar blijf goed over de bodem roeren, want anders gaat het spul klonteren.

Om te controleren of je kacamak gaar is maak je de steel van je houten lepel nat met wat water en steekt het in de brij. Als hij er schoon uitkomt, is je kacamak klaar.

Serveer het als bijgerecht, of als hoofdgerecht met b.v. uitgebakken spekjes, kaas of kajmak.