

KOH OD POPARE

Pola kilograma suva hleba nakvasiti u 3/4 litra mleka. Kad se hleb razmekša, metnuti 1/8 kilograma kajmaka, 3 žumanceta i tvrdo ulupan sneg od 3 belanceta. Pre no što se stavi ulupani sneg treba testo propasirati i dobro izmesiti da ne bi bilo grudvi od hleba. Sad dodati sneg, promešati i sipati u namazan kalup, staviti u pećnicu (rernu) i peći. Isečen koh izručiti iz kalupa, preliti kajmakom ili maslom i služiti.