

POPARA NA MLEKU

Popara se može praviti samo na vodi, pa da ipak bude veoma dobra i ukusna. Ali ako se ona pravi na mleku, još je bolja i ukusnija. Valja je praviti ovako: mleko staviti na štednjak da provri i iseći stari tvrd hleb na kockice, pa kad mleko provri, staviti hleb. Hleb kuvati nekoliko minuta, ali neprestano mešati da popara ne bi zagorela. Dok se popara kuva, zagrejati na štednjaku kašiku masla ili kajmaka, poparu izručiti u zdelu i preliti je kajmakom.