

# **Beli đuveč, posne krofne i čorba od štira, pepeljuge i koprive**

## **Beli đuveč**

1 zec  
1 veća glavica crnog luka  
1 praziluk  
4 čena belog luka  
2 šargarepe  
1 paprika  
1 paradajz  
1 kašika suvog začina  
1 kašičica bibera  
2 lovorova lista  
100 g domaćeg pirinča

## **Domaći pirinač**

100 g brašna  
2 žumanca  
malo soli

## **Krofne bez jaja i mleka**

500 g brašna  
1 kesica suvog kvasca  
1 kašičica šećera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
voda po potrebi  
ulje za prženje

## **Za serviranje**

100 g prah šećera  
1 kesica burbon vanila šećera  
pekmez od šljiva

## **Čorba od štira, pepeljuge i koprive**

1 šaka štira, pepeljuge i koprive  
150 g slanine od mangulice  
1 glavica crnog luka  
 $\frac{1}{2}$  zelene paprike  
2 čena belog luka  
1 l vode  
1 kašika brašna  
1 kašičica suvog začina  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera

$\frac{1}{2}$  kašike slatke začinske paprike  
ulje

### Način pripreme

1. **Beli džuveč:** Zeca rasparčati i usoliti, ostavit da odstoji preko noći.

2. Od brašna, jaja i soli zamesiti što tvrđe testo za domaći pirinač. Izrendati ga na krupno i ostaviti da se suši.

3. U većoj šerpi propržiti zečetine, pa dodati sitno seckano povrće, osim paradajza. Začiniti i dinstati dok povrće ne omekša. Dodati rendani paradajz i pirinač od testa. Dobro promešati i naliti vodom da ogrezne. Staviti šaku domaćeg pirinča i promešati. Sve staviti u rernu zagrejanu na 180 stepeni da se peče oko 40 minuta.

1. Za **krofne** u 1 dl mlake vode staviti šećer i kvasac da bi se kvasac aktivirao. U brašno sipati so, aktivirani kvasac i uz mešanje dodavati vodu sve dok se ne dobije meko testo koje se ne lepi za ruke. Ostaviti da naraste duplo.

2. Razvući testo oklagijom, ali ne previše tanko, pa poprskati vrelom vodom. Preklopiti ga nekoliko puta, pa ostaviti da raste 10 minuta. Proces ponoviti 3 puta.

3. Na kraju razvući testo oklagijom na debljinu od oko 7-8 mm, modlom iseći na krugove i ostaviti prekriveno prijanjajućom folijom oko 15 minuta da naraste.

4. Krofne pržiti u dubokom ulju. Kada se ohlade, posuti ih prah šećerom i burbon vanila šećerom. Servirati sa pekmezom od šljiva.

1. Za **čorbu** prvo obariti šaku štira, pepeljuge i koprive u kipućoj vodi. Na ulju propržiti sitno seckani luk, beli luk i papriku. Dodati krupno sečenu slaninu. Kada slanina postane hrskava i sve dobije zlatno žutu boju dodati brašno, dobro promešati, zapržiti i pred kraj dodati začinsku papriku. Sipati zapršku u kuvanu i ispasiranu mešavinu zeleniša. Ostaviti da krčka još 5 minuta.

**Brkin savet:** Ukoliko niste u mogućnosti da nabavite mešavinu štira, pepeljuge i koprive, možete koristiti zelje.