

Čobanska ručak

Za 4 osobe

Čobanska čorba

200 g geršle
400 g ovčije stelje
1 l vode
1 glavica crnog luka
2 čena belog luka
250 g zlatne mešavine povrća
10 g sušenih vrganja
5 g suvih bukovača
5 kašika kajmaka

Somun

300 g brašna
1 kesica suvog kvasca
1 kasičica šećera
1/2 kasičice soli
2 dl mlake vode
2 dl ulja

Način pripreme

- Čorba:** U odgovarajuću šerpu sipati hladnu vodu i zagrejati do ključanja.
 - Stelju iseći na krupnije kocke, crni i beli luk sitno naseckati i sve navedene namirnice dodati kipućoj vodi i kuvati dok geršla i stelja skroz ne omekšaju.
 - Pred kraj kuvanja dodati mešavinu povrća i sušene pečurke i kuvati jos 15 minuta.
- Somun:** sve sastojke dodati u odgovarajuću činiju i uz dolivanje vode umesiti mekano testo.
 - Testo podeliti na četiri odgovarajuće jufke, zatim jufke rasporediti po plehu i ostaviti da odstoje oko 15 minuta. Nakon toga testo lagano razvući u somun i ostaviti ga da odstoji jos 15 minuta kako bi naraslo.
 - Peći u prethodno zagrejanoj pećnici na 250 stepeni dok ne porumene.
 - Čorbu servirati sa kajmakom i somunima.