

# 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 zagrejanom pećnici na 250 stepeni dok ne porumene.
  - Čorbu servirati sa kajmakom i somunima.