

Dimljeni šaran na kiselom kupusu

1 kg obarenog dimljenog šarana
2 manje glavice kiselog kupusa
15 čenova belog luka
biber u zrnu
lovorov list
ulje
1 kaška suvog začina
 $\frac{1}{2}$ l vode
2 dl belog vina

Beskvasna pogača

300 g belog brašna
100 g ražanog brašna
1 kesica praška za pecivo
2,5 dl vode
50 ml ulja

Način pripreme

1. Makazama odstraniti veće kosti i peraja, i iseći na krupnije komade. Kupus dobro isprati i ocediti. Iseći ga na krupnije kriške.
2. U šerpu odgovarajuće veličine nasuti ulje da prekrije dno. Preko ulja, dno šerpe obložiti listovima kupusa. Složiti kriške kupusa tako da isečena strana bude okrenuta ka dnu šerpe. Preko toga poređati komade šarana i cele čenove belog luka, lovor i biber u zrnu. Postupak se ponavlja sve dok se ne potroše sve namirnice. Poslednji red treba da bude kupus.
3. Sve dobro zaliti uljem i prekriti listovima kiselog kupusa, dodati suvi začini i naliti vodom.
4. Kuvati poklopljeno dok ne proključa, a zatim ostaviti da se krčka na tihoj vatri 3 do 4 sata.
5. Pred kraj kuvanja dodati vino.
6. U odgovarajuću posudu staviti dve vrste brašna, prašak za pecivo, vodu i ulje. Sve to dobro izmešati dok masa ne postane glatka i počne da se odvaja. Tepsiju obložiti papirom za pečenje i razliti masu. Peći u zagrejanj rerni na 180 stepeni, 25 minuta.
7. Pogaču servirati uz dimljenog šarana na kiselom kupusu.