

Grašak čorba sa čipanim valjušcima i barat file

Za 4 osobe

Grašak

4 šargarepe
1 glavica crnog luka
 $\frac{1}{2}$ korena peršuna
450 g graška
4 kašike ulja
1 l vode
1 kašičica soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
1 kašičica aleve paprike
 $\frac{1}{4}$ veze sveže mirođije

Barat file

400 g brašna
1 jaje
1,5 dl vode
1 l vode za kuvanje
2 kašike pekmeza od šljiva
→ 4 kašike ulja
4 kašike prezli
3 kašike šećera
1 kesica vanilin šećera

Način pripreme

1. Za grašak čorbu, u odgovarajućoj šerpi na zagrejanom ulju prodinstati sitno seckan crni luk i šargarepu, seckanu na kolutiće i postepeno doliti oko 2 dl vode.
2. Kada šargarepa omekša dodati grašak i nakon kraćeg dinstanja naliti vodom, začiniti svežom mirođijom i peršunom. Dodati biber, so i alevu papriku.
3. Pred kraj kuvanja dodati valjuške i kuvati još 15 minuta dok valjušci ne isplivaju i ne budu skuvani. (priprema 5.)
4. Barat file: U odgovarajućoj posudi zamesiti testo od brašna, jaja i vode, tako da bude malo tvrđe, ali dovoljno meko da se može razviti oklagijom.
5. **Čipan valjušci:** 1/5 testa odvojiti i od njega napraviti valjuške, kidajući prstima male komadiće testa i formirati odgovarajuće loptice.
6. Ostatak testa razvući oklagijom debljine oko 2 mm. Na polovinu razvučenog

testa sipati pekmez od šljiva kašikom tako da razmak između fila bude po 3 cm sa svake strane.

7. Preklopiti drugom polovinom testa i prstima spojiti testo između pekmeza. Radlom iseći jastučiće tako da budu iste veličine.

8. Kuvati barat file u kipućoj, posoljenoj vodi dok ne isplivaju na površinu. U manjoj šerpi proprziti prezle na malo ulja.

9. Kuvani barat file ohladiti, uvaljati u prezle, šećer i vanilin šećer.