

Hleb sa maslinama i pistaćima

500 g brašna
3 dl vode
4 kašike ulja
1 kesica suvog kvasca
1 kašičica soli
1 kašičica šećera
1 kašičica suvog bosiljka
50 g crnih maslina
50 g pistaća
20 g susama

Skordelja

$\frac{1}{2}$ vekne hleba
3 čena belog luka
3 kašike sirćeta
so
biber
maslinovo ulje

Za serviranje

skordelja
2 kašike pasiranog paradajza
2 kašike ajvara

Način pripreme

1. U posudu za mešanje sipati brašno, so, šećer, kvasac, 2 kašike ulja i vodu i umesti elastično kompaktno testo. Ostaviti da raste oko 60 minuta.
2. Testo premesiti i podeliti na dva dela. Jedan deo istanjiti i staviti na dno tepsije obložene papirom za pečenje. Testo posuti maslinama isečenim na kolutove, bosiljkom i pistaćima, pa prekriti i ušuškati sa ostatkom testa koje se prethodno istanji. Preliti i dobro premazati uljem, posuti susamom i sa malo soli.
3. Peći u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 40 minuta.
4. **Skordelja:** Hleb natopiti vodom, pa mu odstraniti koru i dobro ocediti. Beli luk usitniti u blenderu sa sirćetom, malo maslinovog ulja, solju i biberom, pa pomešati sa ocedenim hlebom.
5. Mešati i po potrebi dodavati maslinovo ulje dok se ne dobije kremasta struktura namaza. Ostaviti da se ohladi u frižideru i služiti uz hleb sa maslinama.
6. U jednoj posudi pomešati pasirani paradajz i skordelju. Servirati u

činjicu. U drugu činjicu sipati skordelju. U treću činjicu servirati
ajvar.