

# Irski gulaš sa kobasicama i krompirom, hleb sa sodom i kupus salata sa jabukama

## Dublin Coddle – Irski gulaš sa kobasicama i krompirom

600 g prodimljenih svinjskih kobasica  
200 g slanine u komadu  
800 g krompira  
200 g crnog luka  
2 čena belog luka  
500 ml vode  
2 lista lovora  
sitna so kuhinjska  
slatka mlevena paprika  
3 goveđe kocke za supu  
mleveni crni biber

### Način pripreme

Slaninu iseći na kocke. Krompir oljuštiti i iseći na deblje kocke, crni luk iseći na krupne kocke, a beli luk na sitno. Propržiti luk na malo ulja, zatim dodati slaninu. Dodati kobasicu, dinstati 3, 4 minuta, pa dodati krompir. Naliti vodom, dodati goveđu kocku za supu. Servirati toplo, dekorisati sa svežim peršunom. Poslužiti zajedno sa irskim hlebom.

## Irski hleb sa sodom

450 g pšeničnog brašna  
1 kašičica soli  
1 ravna kašičica sode bikarbone  
350 ml buttermilka  
20 g margarina s maslacem

### Način pripreme

U činiji pomešati brašno, so i sodu bikarbonu. Uliti buttermilk i otopljeni margarin s maslacem, pa kratko zamesiti tako da testo bude mekano i blago lepljivo, bez previše razvlačenja. Formirati okruglu veknu i staviti na pleh sa papirom za pečenje. Nožem zarezati veliki krst preko hleba, oko 1,5–2 cm dubine. Peći u rerni zagrejanjoj na 200°C 35–40 minuta, dok korica ne postane tamno zlatna i dno hleba pri kucanju zvuči šuplje. Ostaviti minimum 15–20 minuta da se odmori pre sečenja da bi sredina ostala vazdušasta.

Domaći buttermilk: u 250 ml mleka dodati 1 kašiku limunovog soka ili alkoholnog sirćeta, promešati i ostaviti da odstoji 10 minuta na sobnoj temperaturi dok se blago ne zgusne i ukiseli.

### **Irska kupus salata sa jabukama**

1/5 glavice kupusa  
1 zelena jabuka  
3 kašike jabukovog sirćeta  
1 kašičica šećera  
2 kašike ulja  
so

### **Način pripreme**

Kupus i jabuku iseći tanko, a zatim ih začiniti sa solju, šećerom, uljem i sirćetom.