

Kosački ručak

Salata

4 veće šargarepe
2 tikvica
4 čena belog luka
2 kašike seckanog svežeg peršuna
200 g mladog kozijeg sira
ulje, sirće i so po ukusu

Čorba

1 glavica celera
1 glavica crnog luka
1 veći krompir
2 šargarepe
100 g suvih šljiva
10 g sitno seckanog đumbira
1 kašičica soli
1 kašičica slatke aleve paprike
4 kašike ulja

Hleb

200 g belog pšeničnog brašna
200 g integralnog pšeničnog brašna
100 g blitve
20 g golice
20 g mlevenog lana
1 kesica suvog kvasca
2,5 dl mlake vode
 $\frac{1}{2}$ kašičice šećera
1 kašičica soli

Način pripreme

1. **Salata:** Šargarepe i tikvice oljuštiti i iseći na kolutove. Šargarepu skuvati u vodi, a tikvice posoliti, poređati u pleh i opeći u rerni da omekšaju. Kada se šargarepa i tikvice ohlade začiniti ih sitno seckanim peršunom, belim lukom i dodati ulje i sirće, pa sve posoliti. Na kraju dodati izmrvljeni kozji sir.

2. **Čorba:** Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckanicrni luk da omekša a zatim dodati rendani celer, šargarepu i krompir. Sve zajedno prodinstati još nekoliko minuta, a onda zaliti sa litar vode. Kada provri dodati začine i kuvati još 20 minuta. Servirati toplo.

3. **Hleb:** U mlakoj vodi razmutiti šećer i kvasac. U posudu za mešanje sipati sve ostale sastojke i sitno seckanu blitvu. Kada se kvasac aktivira zamesiti

testo. Formirati testo u oblik vekne, posuti brašnom, staviti u pleh obložen papirom, prekriti krpom i ostaviti da naraste 30 minuta. Kada testo naraste peći u rerni na 200 stepeni oko 30 minuta, odnosno dok hleb ne dobije zlatno žutu boju.