

# **Leblebije: Leblebije sa tikvicama i mafini**

## **Mafini sa leblebijama**

200 g leblebija  
200 g malina  
2 jaja  
25g kakao praha  
50 g meda  
 $\frac{1}{2}$  kašičice praška za pecivo  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
1 štapić vanile  
100 g crne čokolade  
50 g lešnika

## **Leblebije sa tikvicama i crvenom paprikom**

300 g leblebija  
1 glavica crnog luka  
2 crvene paprike  
2 tikvice  
2 paradajza  
150 ml bujona od povrća  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice šećera  
3 čena belog luka  
1 veza peršuna  
3 kašike ulja

## **Način pripreme**

Rernu uključitina 180°C. Ukoliko se koriste sveže leblebije potopiti ih vodom jedan dan ranije. Skuvati leblebije u novoj vodi, pa ih procediti i staviti u blender zajedno sa 2 jaja i izblendati. Kada smesa postane kremasta dodati med, kakao, prašak za pecivo, so, semen i deo vanilinog štapića i ponovo blendati. Smesu izliti u veću posudu i dodati maline. Lagano mešati smesu kako bi maline ostale cele. Smesu izliti u kalupe, posuti iseckanim lešnicima i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 180°C, 25 minuta. Proveravati čačkalicom. Kada se ohlade, servirati ih sa istopljenom čokoladom i malinama.

Ukoliko se koriste sveže leblebije treba ih potopiti vodom jedan dan ranije. Skuvati leblebije u novoj vodi, pa ih procediti. Crni luk iseći na kockice i propržiti ga na prethodno zagrejanom tiganju sa uljem. Paprike iseći na tračice i dodati u tiganj. Tikvice iseći na polukrugove, dodati u tiganj i posoliti. Blaniširati paradajz, skinuti mu ljusku i izblendati ga. Izblendani paradajz i malo šećera dodati u tiganj sa povrćem zajedno sa bujonom od povrća i ostaviti da se krčka na tihoj vatri. Dodati kuvane leblebije i

iseckan beli luk i kuvati još nekoliko minuta. Servirati u tanjur i preko staviti seckani peršun i malo kuvanih leblebija.