

Lučano varivo

500 g svinjskog vrata
3 glavice crnog luka
3 bela dela praziluka
2 paradajza
1 crvena paprika
4 kašike ulja
2 lovorova lista
 $\frac{1}{2}$ kašikice ljute začinske paprike
1 kašičica slatke začinske paprike
1 kašika suvog začina
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
so

Hleb stari sač

250 g graham brašna
150 g ražanog integralnog brašna
100 g pšeničnog belog brašna
3 dl mlake vode
1 kesica suvog kvasca
1 kašičica soli

Način pripreme

- Lučano varivo:** U šerpi sa kipućom slanom vodom obariti krupno sečen praziluk. U drugoj šerpi zagrejati ulje i propržiti krupno sečen crni luk. Kada luk malo omekša dodati so i meso sečeno na krupnije komade. Dodati sitno sečenu papriku, a odmah zatim paradajz i lovorov list. Obaren praziluk ocediti i prebaciti u šerpu sa mesom. Naliti toplom vodom da se dinsta. Dodati slatku i ljutu začinsku papriku i suvi začin. Kada meso omekša prebaciti u vatrostalnu posudu i zapeći u rerni na 180 stepeni.
- Hleb stari sač:** Od svih sastojaka zamesiti tvrđe testo i oblikovati po želji. Ostaviti da naraste 40 minuta. Peći u rerni zagrejanom na 180 stepeni.
- Služiti toplo.