

# Paprikaš od karfiola i hleb sa maslinama

## Hleb sa maslinama

500 g oštrog brašna  
500 g mekog brašna  
500 ml vode  
10 g suvog kvasca  
15 g morske soli  
100 ml mediteran ulja  
1 kašičica crnog bibera  
150 g zelenih maslina  
2 zelene paprike  
100 ml soka od paradajza  
20 ml vode

## Način pripreme

U posudi spojiti meko i oštro brašno. Dodati mediteran ulje, so, mlaku vodu i kvasac. Umesiti testo i ostaviti da naraste. Kad naraste lagano premesiti na nauljenoj podlozi kako bi hleb bio hrskaviji i podeliti na tri jednake jufke. Ostaviti jufke kratko da odstoje, pa ih razvući oklagijom. Preko testa posuti otkoštene i prepolovljene masline, sitno seckanu zelenu papriku i biber. Umotati testo kao veknu i ostaviti na plehu da ponovo naraste 30-40 minuta. Sok od paradajza pomešati sa malo vode i njime premazati narasle hlebove. Peći u zagrejanj rerni 40 minuta na 200°C.

## Paprikaš od karfiola

1 kg karfiola  
2 glavice crnog luka  
3 čena belog luka  
2 kašičice morske soli  
1 kašičica crnog bibera  
3 lista lovora  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevenog cimeta  
1 kašika paradajz pirea  
200 ml crnog vina  
200 ml vode  
2 kašike mediteran ulja  
1 veza peršuna  
1 veza mirođije

## Način pripreme

U šerpi na mediteran ulju propržiti krupno seckani crni luk, a kada se

proprži dodati očišćen i iseckan beli luk i paradajz pire. Naliti vodom. Dodati so, biber, cimet i lovorov list. Iseckati sveži peršun i mirođiju i dodati u šerpu. Nakon nekoliko minuta dodati očišćene cvetove karfiola. Krčkati 40 minuta, pa pred kraj kuvanja dodati vino i ostaviti da provri.