

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 zagrejanom 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.