Potopljika sa piletinom i kolač sa malinama

Potopljika sa piletinom

4 bataka sa karabatkom
½ kašičice soli
voda za nalivanje
biber u zrnu
suvi začin
lovorov list 400 g brašna
2,5 dl mlake vode

Kolač sa malinama

175 g brašna
8 kašika ulja
5 jaja
150 gšećera
1 kesica praška za pecivo
1 kesica vanilin šećera
6 kašika kiselog mleka
200 g malina
slatko od malina za serviranje

Način pripreme

1. **Potopljika sa piletinom**: U ekspres lonac staviti piletinu i naliti toplom vodom. Dodati začine i kuvati oko 30 minuta od momenta kada krene da vri.

2. U posudu za mešanje sipati brašno i so, dodati vodu i umesiti testo. Testo ostaviti da stoji oko 20 minuta.Nakon što je testo odstojalo, podeliti ga u manje jufke i razvući oklagijom na debljinu od 2-3 mm. Prebaciti u pleh i peći u rerni na 200 stepeni, dok ne porumeni.

3. Pečene kore iskomadati na manje komade i staviti u vatrostalnu posudu ili tepsiju. Preliti ih supom u kojoj se kuvala piletina. Preko svega staviti komade kuvane piletine i staviti u rernu na 200 stepeni, 10 minuta da se malo zapeče. Služiti toplo.

4. **Kolač sa malinama**: U posudu za mešanje staviti šećer, vanilin šećer i jaja, pa dobro umutiti mikserom. Kada se dobro sjedine dodati kiselo mleko i ulje i nastaviti mešanje. Na kraju dodati brašno u koje ste dodali prašak za pecivo. Nastaviti mešanje dok se ne dobije kompaktna masa bez grudvica.

5. U pleh obložen papirom za pečenje nasuti dobijenu masu, pa preko svega rasporedeiti maline. Peći u rerni, zagrejanoj na 180 stepeni, oko 25-30 minuta.

6. Servirati uz slatko od malina.