

# Presna pogača, čorba od golice i orašnjak

## Presna pogača sa speltinim brašnom, golicom i orasima

300 g belog pšeničnog brašna  
100 g integralnog speltinog brašna  
30 g oraha  
30 g golice  
 $\frac{1}{2}$  kesice praška za pecivo  
1 kašičica soli  
voda

## Za serviranje

ajvar

## Čorba od golice

1 l vode  
150 – 200 g golice  
2 suve paprike  
2 čena belog luka  
1 manja glavica crnog luka  
malo brašna (po potrebi)  
ulje  
1 kašika suvog začina  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice suvog peršuna  
 $\frac{1}{2}$  kašičice origana

## Orašnjak

300 g opečenih oraha  
1 struk praziluka (oko 150 g)  
so po ukusu

## Način pripreme

1. Orahe i golicu opeći. Orahe za pogaču krupno samleti. Golicu za pogaču iseckati, a ostatak za čorbu samleti.
2. **Presna pogača:** Pomešati sve suve sastojke i dodati vodu. Umesiti malo tvrđe testo, napraviti oblik pogače, izbockati viljuškomi peći u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 25-30 minuta, odnosno dok ne dobije lepu rumenu boju. Izvaditi iz rerne umotati u suhu čistu pamučnu krpu i ostaviti da se hladi.
3. **Čorba od golice:** U ključalu vodu sipati mlevenu opečenu golicu, suve

paprike, beli luk i začine. Ostaviti da se krčka na tihoj vatri. Za to vreme iseckati sitno crni luk i propržiti ga na malo ulja da omekša. Po želji dodati malo brašna u propržen luk i tako napraviti zapršku. Sipati zapršku u čorbu i kuvati još oko 10 minuta. Služiti toplo.

4. **Orašnjak:** Odvojiti malo oraha i krupno ih naseckati. Sve sastojke staviti u blender i napraviti paštetu. Dodati krupno sečene orahe i pomešati. Servirati dekorisano orasima i kolutovima praziluka.