

# Recelja iz Jerisosa i tanjir sa berbe

## Recelja iz Jerisosa

1 l šire  
500 g bundeve  
2 kašike kreča  
1 kašičica cimet šećera

## Način pripreme

Bundevu isečenu na kocke staviti u krečnu vodu da odstoji 3 sata. Nakon toga bundevu isprati i kuvati u širi. Kad se skuva, ostaviti da se prohladi i servirati sa cimet šećerom.

## Tanjir sa berbe

50 g slanine  
2 kašike suncokretovog ulja  
1 kašičica morske soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice biber šarene mešavine  
30 g krutona  
100 g braon pečuraka  
2 poširana jaja  
200 g pirea od bundeve  
50 g suvih maslina  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mediteranske mešavine  
1 kašičica ulja sa ukusom belog luka

## Način pripreme

Slaninu u listovima poređati po manjoj okrugloj posudi okrenutoj naopako, kako bi se mast slivala dok se slanina peče. Staviti tanjir u mikrotalasnu i grejati dok slanina ne postane hrskava. Pečurke iseći na trake, pa prebaciti u tiganj sa zagrejanim uljem i začiniti morskom solju.

Servirati pire od bundeve u tanjir. Dodati pečurke, masline, krutone, poširana jaja i začiniti mediteranskom mešavinom, solju i biberom. Dodati komadiće hrskave slanine i preliterati uljem sa belim lukom.