

Rudarski ručak

Za 4 osobe

Hleb sa čvarcima

½ kg brašna
1 kesica suvog kvasca
3 dl vode
2 kašike ulja
1 kašičica soli

Fil

250 g sirove slanine
1 kašičica soli
½ kašičice bibera

Čorba od blitve – Smukavc

1 l vode
2 krompira
400 g zelja
100 g suve slanine
3 čena belog luka
kašika suvog začina

Način pripreme

- Hleb:** Zamesiti testo od brašna, kvasca i vode da bude meko i da se ne lepi za prste. Ostaviti na toplom mestu da naraste oko 30 minuta.
 - Za to vreme usitniti sirovu slaninu, posoliti, pobiberiti i dobro propržiti na vrućem tiganju. Kada testo naraste razvući ga oklagijom pravougaonog oblika debljine oko 1 cm. Po testu ravnomerno rasporediti prženu slaninu i uviti ga u obliku rolata.
 - Podmazati pleh sa malo ulja i u njega staviti hleb. Ostaviti ga u plehu još oko 30 minuta da naraste, a zatim ga peći na temperaturi od 160 stepeni oko 40-45 minuta.
 - Ispečen hleb ohladiti, iseći na kriške i tako ga poslužiti.
- Smukavc:** Očišćen krompir iseći na kocke veličine 1 cm i staviti u vodu da se kuva. Kada je krompir kuvan jednu polovinu izgnječiti da bi dalo gustinu čorbi, a zatim dodati blitvu. Nastaviti sa kuvanjem.
 - Usitniti suhu slaninu i ubaciti u blender zajedno sa belim lukom, izmiksati dok se ne dobije pasta. Dodati pastu u čorbu, promešati, sipati kašiku suvog začina i kuvati još nekoliko minuta.

3. Servirati toplo.