

Slanić i priganice

Slanić sa suvim mesom

300 g sirovih leblebija
400 g suvog mesa
2 šargarepe
3 krompira
1 glavica crnog luka
1 praziluk (beli deo)
1 paradajz
3 čena belog luka
1 kašičica mirođije
2 lovorova lista
1 kašičica suvog začina
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
 $\frac{1}{2}$ veze peršuna
1 kašičica slatke začinske paprike

Priganice

250 g brašna
1 jaje
1 kesica suvog kvasca
1 kesica vanilin šećera
1,5 dl vode
1 dl mleka
prstohvat soli

Za služenje

namaz od meda i crne ribizle

Način pripreme

1. Leblebije preliti vrućom vodom posoliti i malo pošećeriti i ostaviti preko noći da omekšaju. Suvo meso, takođe, preliti vodom, ostaviti da proključa, skinuti sa vatre, prosuti prvu vodu i ponoviti postupak samo što sad kada baci prvi ključ ostaviti da sekuva pokriveno dok meso ne omekša.

2. Izvaditi kuvano suvo meso i sačuvati supu u kojoj je kuvano. Omekšale leblebije sipati u šerpu, preliti supom od suvog mesa i kuvati na umerenoj vatri. Redom u šerpu dodavati šargarepu isečenu na kolutove, sitno seckan luk, praziluk i beli luk, paradajz isečen na kockice i na kraju krompir isečen na manje kocke. Pred kraj kuvanja dodati i začinsku papriku. Služiti sa kuvanim suvim mesom.

3. Kvasac rastopiti u toploj vodi i ostaviti da se aktivira. U posudu za mešanje staviti jaje, aktivirani kvasac, vanilin šećer i mleko. Dobro promešati, pa uz neprekidno mešanje dodavati brašno. Mešati dok se ne dobije

kompaktno, ali tečno testo. Po potrebi dodati još brašna.

4. Kašikom sipati testo u dobro zagrejano duboko ulje. Pržiti dok ne dobije zlatno žutu boju.

5. Služiti sa namazom od meda i crne ribizle.