

Šopsko sirenje

500 g prevrelog sira mešanca
2 paprike (crvena i zelena)
1 štap praziluka (beli deo)
2 paradajza
150 g slanine
 $\frac{1}{2}$ tikvice
 $\frac{1}{2}$ patlidžana
so i biber
1 kašičica slatke začinske paprike
 $\frac{1}{4}$ kašičice ljute začinske paprike
4 jaja
bosiljak
ulje

Presna pogača

200 g belog brašna
150 g integralnog ražanog brašna
150 g graham brašna
1 kesica praška za pecivo
1 kašičica soli
1 kašika ulja
2 dl mlake vode
1 dl mlakog mleka

Način pripreme

1. Šopsko sirenje: U zagrejanu posudu poređati sir u krupnim komadima. Papriku iseći na trake i poređati preko sira zajedno sa paradajzom isečenim na kocke i prazilukom isečenim na kolutove. Posoliti i pobiberiti. Dodati seckanu slaninu i seckane tikvice i patlidžan. Preliti uljem. Sve začiniti bosiljkom, slatkom i ljutom začinskom paprikom. Preko svega dodati jaja, a zatim viljuškom probušiti žumanca i staviti u pećnicu zagrejanu na 180 stepeni da se peče 30 do 40 minuta.
2. Presna pogača: Od svih sastojaka zamesiti testo, oblikovati u pogaču i peći na 180 stepeni oko 20 minuta.