

# Švarma

## Za 4 osobe

### Testo

400 g brašna  
 $\frac{1}{3}$  pakovanja kvasca  
so  
2 dl tople vode

### Meso i marinada

600 g telećeg buta  
2 kašike milerama  
 $\frac{1}{2}$  kašičice ljute tucane paprike  
 $\frac{1}{2}$  kašičice cimeta  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevenog kima  
 $\frac{1}{2}$  kašičice musktnog oraščića  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevenog bibera  
3 čena belog luka  
sok od  $\frac{1}{2}$  limuna

### Tahini dresing – preliv

3 kašike taan-a  
3 kašike vode  
čena belog luka  
sok od  $\frac{1}{2}$  limuna  
so

### Prilog

1 krastavac  
2 paradajza  
veza mladog luka

### Način pripreme

1. Razmutiti kvasac u toploj vodi sa solju, ostaviti da odstoji 15 minuta, umešati sa brašnom i umesiti testo, uz eventualno dodavanje brašna ili vode dok masa ne postane kompaktna. Umešeno testo ostaviti na toplom mestu 30 minuta da naraste.
2. Kada je testo naraslo, premesiti ga i podeliti u odnosu 6:4, pa veću količinu testa razvući oklagijom i staviti u posudu za pečenje. Zatim, ređati namirnice sledećim redom: rendani kačkavalj, kolutovi svežeg paradajza, blanširani spanać, seckana slanina, beli luk i nekoliko kašičica parmezana.

3. Razvući preostalo testo, prekriti prvi sloj, odstraniti višak testa i ušškati krajeve prvog i drugog nivoa, pa poređati namirnice redom: blendiran paradajz pelat sa šećerom, solju i začinima (bosiljak, majčina dušica, origano, biber). Dodati eventualno preostale komadiće paradajza i spanaća, zatim sir sa plavom plesni i preostali parmezan.
4. Picu staviti u pećnicu, zagrejanu na 220 stepeni i peći 30 do 40 minuta.