

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
čen 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.