

# Tarana sa svinjskim perkeltom i lenja pita

## Tarana sa svinjskim perkeltom

600 g svinjske plećke  
2 glavice crnog luka  
1 čen belog luka  
1 kašika ljute mlevene paprike  
4 kašike paradajz pirea  
1 kašika suvog začina  
50 g smeše za gulaš  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevenog crnog bibera  
2 lista lovora  
2 kašike masti  
400 ml vode  
50 g tarane  
200 g kisele pavlake

## Dekoracija

1 veza peršuna

## Način pripreme

Meso iseći na kocke. U šerpi zagrejati mast i propržiti crni luk sečen na rebarca dok ne postane staklast, a zatim dodati meso i sitno seckani beli luk, pa pržiti dok meso ne dobije lepu boju. Umešati slatku mlevenu papriku, zatim dodati paradajz pire i dobro promešati. Dodati vodu do nivoa da meso bude prekriveno, ubaciti lovor, suvi začina, posoliti i pobiberiti. Dodati smešu sa začinima i povrćem za gulaš. Poklopiti i krčkati na laganoj vatri dok meso ne omekša i sos se malo ne zgusne (oko 40–50 minuta). Pre serviranja ukloniti lovor, po potrebi I ukusu prilagoditi suvi začini biber. Taranu skuvati u vodi, začiniti je i spojiti je sa margarinom sa maslacem. Servirati sa perkletom.



### **Lenja pita sa jabukama**

4 jaja  
150 g šećera  
250 g margarina  
100 ml suncokretovog ulja  
100 ml mleka  
1 kesica praška za pecivo  
400 g brašna pšeničnog belog

### **Nadev od jabuka**

1 kg rendanih jabuka  
1 kesica vanilin šećera  
1 kašika cimeta

### **Za posipanje**

2 kašike šećera u prahu

### **Način pripreme**

Jaja umutiti penasto sa šećerom, dodati mleko. Nakon toga dodati margarin sobne temperature i nastaviti mućenje, a zatim i ulje. Dodati polovinu brašna, u drugu polovinu dodati prašak za pecivo, a zatim i njega dodati. Pleh podmazati margarinom, a zatim obložiti brašnom. Sipati pola mere za donju koru.

Jabuke narendati i začiniti sa cimetom i vanil šećerom. Jabuke složiti preko prve kore. Ostatak testa sipati preko jabuka da bi se dobila druga kora. Peći na 180°C 30 minuta. Ostaviti 10 minuta da se malo ohladi, a zatim seći na

kočke i posuti sa šećerom u prahu.