

# Žetvarski ručak

3 šargarepe  
2 krompira  
1 praziluk  
1 crvena paprika  
200 g vinovog lista ili blitve  
2 komada pilećih bataka  
150 g pirinča dugog zrna  
1 kašičica suvog začina  
1 kašičica slatke začinske paprike  
svež peršun

## Prilog

kiselo mleko

## Presna pogača

500 g mekog brašna  
2,5 dl mlake vode  
1 kašičica soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice sode bikarbone  
1 kašičica bosiljka  
1 kašičica krupne morske soli (za posipanje)

## Način pripreme

1. Žetvarski ručak: U kipućoj vodi obariti vinov list, a u drugoj šerpi obariti piletinu. Baren vinov list iseckati na sitno i dodati u tiganj sa povrćem, promešati i dodati oprani pirinač. Povremeno promešati.
2. Na ugrejanom ulju propržiti sitno sečen praziluk. Dodati ostalo isečeno povrće i pržiti dok ne omekša.
3. Barenu piletinu ocediti, a vodu u kojoj je kuvana sačuvati. Piletinu iseći na sitne komade i dodati u tiganj sa povrćem i pirinčem, začiniti po ukusu, naliti supom od piletine, dobro promešati i presuti u vatrostalnu posudu. Posuti sveže seckanim peršunom.
4. Peći u rerni na 180 stepeni dok pirinač ne upije svu tečnost, oko 30 minuta.
5. Presna pogača: U vodi razmutiti sodu bikarbonu.
6. U brašno dodati bosiljak i umesiti testo da bude glatko elastično i malo tvrđe.
7. Testo formirati u željeni oblik i staviti na pleh obložen papirom za pečenje. Ostaviti da stoji 15 minuta. Peći u rerni na 200 stepeni oko 30

minuta (u zavisnosti od oblika) odnosno dok ne porumeni. Nakon pečenja premazati mešavinom ulja i vode. Ostaviti da se ohladi.

8. Žetvarski ručak služiti sa kiselim mlekom i pogačom.