

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

kiselom mleku

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.