

Zapečeno socivo



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g sociva
- 150 g feta sira
- 2 glavice crnog luka
- 2 praziluka
- 2 paprike
- maslac
- biber u zrnu

Priprema

Oprano socivo naliti hladnom vodom i ostaviti preko noci da nabubri. Sutradan promeniti vodu pa staviti da se kuva na niskoj temperaturi, sa malo soli dok zrna ne omekšaju, zatim ga ocediti i ostaviti da se osuši.

Na zagrejanom ulju propržiti sitno naseckan crni luk i na kolutove isecen praziluk, kada postanu „staklasti“ dodati očišćene i na kolutove isecene paprike. Dinstati na umerenoj temperaturi 10-15 minuta, umešati oce?eno socivo i na kraju dodati izmrvljen ili krupno narendan feta sir. Po potrebi naliti vrlo malo tecnosti u kojoj se kuvalo socivo i po ukusu pobiberiti.

Zemljanu ili vatrostralnu ciniju namazati maslacem, sipati pripremljenu smesu i kratko peci u dobro zagrejanom rerni da se uhvati tanka korica. Zapečeno socivo poslužiti toplo, dekorisano po želji.