

Leblebije sa šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g leblebija
- 100 g šunke
- 50 g maslaca
- 30 g susama
- 1 čaša kisele pavlake
- peršunovo lišće
- biber
- so

Priprema

Oprane leblebije preko noci potopiti u hladnu vodu da nabubre. Sutradan promeniti vodu i kuvati na umerenoj temperaturi sa malo soli, dok zrna ne omekšaju. Tanke tvrde opnice koje su isplivale na površinu, izvaditi rešetkastom kašikom a kuvane leblebije ocediti i ostaviti da se osuše.

Susam propržiti u teflonskom tiganju bez dodavanja masnoce, a maslac na niskoj temperaturi otopiti, vodeći računa da ne potamni pa dodati susam, zatim na kocke isecenu šunku i ocedene leblebije.

Smesu po ukusu zaciniti solju i sveže mlevenim biberom, zatim dobro izmešati i skloniti sa grejne ploce. U prohlazenu masu sa leblebijama dodati kiselu pavlaku koja je prethodno razmucena sa sitno naseckanim lišćem peršuna.

Poslužiti kao hladno predjelo ili prilog uz krokete.