

Zapečeno socivo sa ajvarom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g sociva
- 300 g ajvara
- 2 glavice crnog luka
- 1 kašičica aleve paprike
- ulje
- biber
- so

Priprema

Oprano socivo ostaviti preko noci u vodi, sutradan promeniti vodu i kuvati ga na niskoj temperaturi. Pred kraj kuvanja posoliti a kuvano ocediti.

Na zagrejanom ulju propržiti sitno naseckan crni luk, umešati alevu papriku, zatim dodati oce?eno socivo i dobro izmešati. Smesu po ukusu zaciniti solju i biberom.

Vatrostalnu ciniju namazati uljem, sipati deo sociva, poravnati pa namazati sa malo ajvara i poprskati sa nekoliko kapi ulja. Ponavljati postupak dok se ne utroši sve socivo.

Ovako pripremljeno socivo staviti u dobro zagrejanu rernu da se uhvati tanka rumena korica. Poslužiti toplo, iz posude u kojoj se peklo, dekorisano po želji.