

Ljong



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** vecih, ljutih, papricica
- **4** veka **cešnj**abelog luka
- **1/2** lgustog jogurta
- **1** **caša (180 g)**kisele pavlake
- so, po ukusu

Priprema

Ljong je staro, tradicionalno, jelo sa Kosova i Metohije. Mnogi ga koriste kao salatu, ali ja ga koristim kao glavno jelo. Kada ga spremim, obavezno, spremam i pogacu. Zašto? Da budem iskrena, ja ljong ne jedem kašikom. Odlomim parce, tople, pogace, pa onda na "mackanje", jednostavno ne mogu da se zaustavim, toliko je to ukusno. Ljong najbolje pripremite uvece, pa u frižider, da odstoji i da se ukusi pomešaju. A, narednog dana navalite...

U ovo jelo idu, isključivo, ljute paprike (leti je najbolje sa somborkama - vrsta paprike). Papricice ispeci i staviti u plasticnu kesu, da odstoje pola sata, da bi se lakše oljuštile. Zatim ih oljuštiti, odvojiti semenke i iseckati ih na kocke. Beli luk sitno iseckati.

U posudu, u koju ce te držati ljong, staviti kiselu pavlaku, dodati jogurt i, žicom za mucenje, dobro sjediniti. Posoliti po ukusu. Ubaciti, iseckane, papricice i beli luk. Kašikom promešati, poklopiti i ostaviti u frižider, najmanje 2-3 sata (a najbolje da prenoce).

Napomenula sam da možete da ga koristite kao salatu, ili kao jelo, uz pogacu. Kada jedanput probate ljong,

stalno ce te ga praviti...

Savet