

Hljeb, kruh, panja, leb... ispod sača-peke

U PET SLIKA

plus
malo
teksta



Naložite vatru i kad se stvori žar pometite ga na stranu. Na još uvijek vruću podlogu stavite listove kupusa (glatku stranu prema dole a šare prema gore). Dva su razloga: jedan da će kupus sačuvati vlagu kruhu a drugi (po meni važniji) da spriječi tijesto da se ne uprlja pepelom.

Ne preporučujem da previše žara "natovarite" na sač, bolje je malo laganije početi sa temperaturom a kasnije dodavati jači žar. Nakon dva sata imate perfektan kruh sa kupusovim šarama na donjem dijelu. Zanimljivo i ukusno.

Isti žar zatim nastavite koristiti za slijedeći projekat (jedno od ranije opisanih specijaliteta) i siguran sam da će vaši gosti biti sasvim zadovoljni jelovnikom (a naravno i sač-majstorom).



Listovi kupusa su se osušili kao duhan al' su ostavili "crtež" na donjem dijelu kruha.