

# Ljong



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- 8vecih, ljutih, papricica
- 4 veca cešnjabelog 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, iskljucivo, ljute paprike (leti je najbolje sa somborkama - vrsta paprike). Papricice ispeci i staviti u plastичnu 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 prenoca).

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

stalno ce te ga praviti...

**Savet**