



Popara

Okrugao kao zagrljaj, težak kao ljubav, mirišljav kao sitost, vruć kao požuda, na listu kupusa da ne pougljeni od pepela. Kruh iz krušne peći. I u gradu i na selu, svako se kućanstvo samo brinulo o zalihama kruha kojega je uvijek moralo biti dostatno u kući. Na selu kruh se pekao jednom tjedno u krušnim pećima dok su građani, krušno tijesto dignuto kod kuće, nosili peći u najbližu pekaru. Kruh se kao zalog sitosti nikada nije bacao, ni u gradu ni na selu. I dok su ga u gradu koristili osušenog i ribanog za mrvice, preprženog u knedlima uz divljač, ili namočene u jajima za pofezne, selo je imalo svoju poslasticu. Večer prije tjednog pečenja svježeg kruha u krušnoj peći, reduša je u vodi kratko namočila ostatke, najčešće tvrde korice starog kruha te ih prepržila na masti pod poklopcem. Dušu starom kruhu oko kojega se otimala cijela obitelj, udahnule su ne samo para i mast, nego i obilje usitnjenog češnjaka. Za prste polizati!

PRIPREMA:

1. na rastopljenoj masti lagano ispržiti brašno i dodati usitnjeni luk
2. miješati dok luk ne smekša
3. dodati mljevenu crvenu papriku i vodu
4. posoliti i dodati kruh narezan na kocke
5. miješati dok se ne sjedini
6. servirati toplo



SASTOJCI:

- 1 puna žlica masti
- 1 žličica brašna
- 1 glavica crvenog luka
- 1 žličica crvene mljevene paprike
- 1/2 l vode
- 1 žličica soli
- 5 šnita starog kruha