



Домашни фурнаринки со пинџур (посно)

Фичо ќе ни покаже како да подготвиме домашни фурнаринки, заедно со домашно подготвен пинџур. Овие пости имаме навистина богато мени!



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 500 грама бело брашно + за расукување
- 500 грама црно брашно
- 1 лажичка сол
- 500 мл млека вода
- 2 пакувања сув квасец
- 5 лажичи маслиново масло
- 1 лажичка шеќер

За ПИНЏУР ќе ви треба:

- 1 модар патлиџан
- 2 домати
- 3 зелени пиперки
- Масло

Ќе ви треба и:

- Семиња и зачини за попрскување (сусам, ким, оригано, мак итн.)

Чекор 1

Во сад за матење ставате пола кило обично брашно и пола кило црно брашно, додадете лажичка сол. Во млеката вода ставате 2 суви квасци, 5 лажичи маслиново масло и 1 лажиче шеќер.

Потоа смесата од квасецот ја додавате во брашното и месите додека не добиете меко тесто.

Тестото го ставате да нарасне околу 1 час.

Чекор 2

Во тавчето за печење ставате еден модар патлиџан, два патлиџани и три-четири пиперки. Ги ставате во претходно загреана рерна на 200 степени, околу 30 минути.

Чекор 3

Откако ќе нарасне тестото, го расукувате, не премногу тенко, и го сечете во форма на фурнаринки. Ги редите во тавче, ги премачкувате со масло и ги попрскувате со зачини по желба (сусам, ким, оригано итн.)

Ги ставате да се печат околу 10-тина минути, во загреана рерна на 200 степени.



Чекор 4

Потоа ги земате печените зеленчуци, ги лупите и ги разресувате со вилушка.

Во аван толчите 2-3 чешниња лук со половина лажичка сол додека не добиете кремаста смеса. Ги додавате разресените зеленчуци и мешате додека не добиете хомогена смеса. Потоа ја прелевате со 50мл зовриено масло за јадење.

Чекор 5

Ги сервираате фурнаринките со пинцурот во комбинација со овчо сирење (за оние кои не постат).

Совет

Фичо фурнаринките ги подготви од мешано бело и ржано брашно, но вие може да ги подготвите само од бело брашно, или од комбинација на брашна кои ги имате дома!

Користени производи:



Плитка тава



Мала плитка тава



Електрично ѓезве

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk