



Домашно Пиде со месо

Фичо ќе ни покаже какој то подготвува Пиде, популарен турски рецепт.



Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Средно**
Број на лица: **4 лица**
Време на подготовка: **2 - 3 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 500 грама брашно
- 1/2 лажичка сол
- 100 мл млака вода
- 20 грама свеж квасец
- 200 мл млако млеко

Ќе ви треба и:

- 500 грама мелено телешко месо од плешка
- 1 лажичка кари
- 1 лажичка кумин
- 1 лажичка црвен пипер
- прстофат сол (голем)
- 1/2 лажичка бибер
- 1 лажичка сув сенф
- 2 зелени пиперки
- 1 голем кромид
- 2 чешниња лук
- 2 свежи домати
- 3 феферони

Чекор 1

Брашното измешајте го со солта. Во млаката вода растворете го квасецот и додадете го млакото млеко. Убаво измешајте да се раствори квасецот.

Квасецот водата и млекото сипете ги во сувите состојки и мешајте додека не почне да се соединува. Префрлете ја смесата на работната маса и месете. Оставете го да стаса 40 минути и потоа премесете го. За секое добро пециво, потребни се две стасувања.

Чекор 2

Додека стасува тестото, пригответе го месото. Меленото месо убаво зачинете го. Исечкајте го зеленчукот, измешајте го и ставете го да се запржи во Вок тавата.

Чекор 3

Тестото за Пиде поделете го на 5 топки. Секое топче да биде околу 140 грама. Секое топче е посебно Пиде. Расукајте го тестото и наредете го во Ростер тавата.



Чекор 4

Печете во загреана рерна на најсилно 6-8 минути, исто како за пица. Потоа сервирајте.

Совет

Ова е рецепт за Пиде со месо, а полнењето може да биде по ваш вкус .

Користени производи:



Делициа Ростер



Делициа Вок тава



Садови за матење

delimano®

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