



Кора со ореви - Ореварник

Ореварник, или кори редени со солен фил со ореви. Овој рецепт се подготвува традиционално за Бадник во некои краеве од Македонија.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 1/2 кг. брашно
- 1/4 пакување квасец
- 1 лажичка сол

За ФИЛ ќе ви треба:

- 100 грама ореви
- 200 грама врела вода
- 120 мл. масло
- 1 лажица сол

Ќе ви треба и:

- 50 грама масло за попрскување

Чекор 1

Од брашното, квасецот и солта замесете тесто во кое ќе додавате вода по потреба, или околу 200-250 милилитри.

Кога ќе биде рамномерно измесено, поделете го на еднакви топчиња од кои ќе правите кори. Веднаш започнете со сукање на корите и една по една печете ги во тавата за палачинки.

Печените кори ги редиме една врз друга на платнена крпа, со која ги покриваме додека печеме.

Чекор 2

Откако ќе ги испечете корите, започнете со подготовка на филот. Најпрво зовријте ја водата и додајте ги маслото и солта.

Исечкајте ги оревите, и попарете ги со претходно зовриените вода и масло.

Чекор 3

Време е да го редиме Ореварникот за печење. Ставете една кора во тавата, па попрскајте ја со фил.

Повторете ја постапката со сите кори и целиот фил. На последната кора не се става фил.

Засечете го на осминки и печете го во загреана рерна на 150 степени околу 20 минути, додека не зарумени.



Чекор 4

Го сервираме на дрвена подлога, како предјадење.

Совет

Корите може да ги подготвите и претходниот ден. Откако ќе ги испечете, оставете ги да се изладат во крпата, па потоа завиткајте ги во пластична фолија и чувајте ги во фрижидер.

Користени производи:



Сад за сос



Тава за палачинки



Округла тава



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