



Кумановски Препек

Кумановски Препек е сукана пита со фил од урда и јајца, стар бабин рецепт од северниот дел на Македонија.



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 500 грама брашно + за расукување
- 1 сув квасец
- 1 лажичка сол
- 350 милилитри млека вода
- 100 милилитри масло

За ФИЛ ќе ви треба:

- 300 грама солена урда + 4 јајца
- 1 јајце за премачкување
- Сусам за наросување

Чекор 1

Од состојките за тесто, замесете средно меко тесто. Поделете го на 5 идентични топчиња и едно два пати поголемо од другите. Оставете ги десетина минути да се одморат.

За подготовка на филот, промешајте јајцата и урдата.

Чекор 2

Најголемото топче го расукајте го, премачкајте го со масло, преклопете го како плик, па повторно расукајте го. Така три пати, со тоа што при секое расукување набрашнувате. На крај расукајте го во округла кора.

Чекор 3

Во Делимано тавата за пица постелете го кругот од тесто да виси од страните.

Попрскајте го со масло и ставете од филот.

Потоа расукајте едно од топчињата тесто со големина колку тавата и ставете го врз првиот слој, попрскајте го со масло и со фил. Повторете ја постапката со сите топчиња.

Чекор 4

На последното тесто ставете фил и масло само од надворешната страна на кругот. Потоа земете го делот од тестото што виси над тавчето и покријте го тестото со него.



Чекор 5

Изматете едно јајце со една лажица масло – нам ни се погоди со 2 жолчки.

Премачкајте го и наросете со сусам. Оставете да стаса околу 15 минути. Печете во загреана рерна, 10 минути на 220 степени и 10 минути на 200 степени.

Чекор 6

Сервирајте со павлака, јогурт или кисело млеко. Добар апетит!

Совет

Ова е навистина вкусен рецепт кој вреди да го пробате. Старите бабини рецепти се секогаш пречекани со воодушевување!

Користени производи:



Тава за пица 33см.

delimano®

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