



Набрани кори со урда

Овие набрани кори се подготвувале традиционално во некои краеве од Македонија, а ги викале Татлии со сирење. Покрај со урда или сирење, се подготвувале и со фил од сечкани ореви.



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **3 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 300 грама брашно
- 175 мл топла вода
- ½ лажиче сол
- 1 лажича масло

За ФИЛ ќе ви треба:

- 300 грама урда
- 1 јајце

Ќе ви треба и:

- Масло за попрскување
- Брашно за расукување

Чекор 1

Ставете ги во сад брашното, солта и маслото, па со постепено додавање на водата замесете тесто. Месете додека добиете мазно и еластично тесто. Потоа поделете го на 7 топчиња, па наредете ги во тава подмачкана со масло. Премачкајте ги топчињата со масло и оставете ги да отстојат 15-20 минути.

Чекор 2

Урдата промешајте ја со јајцето.

Од секое топче расукајте многу тенка кора, така што ќе ја тенчите кората од средината кон надвор. Попрскајте ја со масло и со мешавината од урда и јајце.

Чекор 3

Со прстите направете набори, туркајќи ја средината на кората кон центарот, за да добиете форма која наликува на цвет. Секој дел преклопувајте го едно над друго, и врз секој попрскајте малку масло.

Чекор 4

Со помош на широка лажича редете ги превртени во тавата намачкана со малку масло.

Попрскајте ги со масло и печете ги во загреана рерна на 200 степени, околу 25 минути или додека добијат златна боја.



Чекор 5

Кога ќе ги извадите од рерна, попрскајте ги со вода, покријте ги со фолија и крпа малку да омекнат.

Совет

Послужете ги додека се топли со павлака, јогурт или кисело млеко. Веруваме дека сите на масата ќе бидат воодушевени!

Користени производи:



Плитка тава



Мала плитка тава



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