Пастрмајлија

Одличен рецепт за домашна Пастмајлија, според нас Штипска. Бара повеќе време, но резултатот е фантастичен.

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

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:
- 600 грама брашно
- 350 мл вода
- 3 лажици масло или маслиново масло
- 1 лажичка сол
- 1 лажичка шеќер
- 1/2 коцка свеж квасец (20грама)
- 1/4 пакетче прашок за печиво

За ФИЛ ќе ви треба:
- 800 грама свинско месо
- 1 голема лажица црвен пипер
- 1 голема лажица сол

За ПРЕМАЧКУВАЊЕ ќе ви треба:
- 75 грама свинска маст

Чекор 1

Најпрво пригответе го месото. Најдобро е да го приготвите еден ден порано, за да може месото подобро да ги впие зачините и да омекне.

Исечкајте го месото на коцки, зачинете со сол, бибер и црвен пипер.

Чекор 2

За подготовка на тестото најпрво измешајте го квасецот со млака вода и шеќер. Кога ќе се активира, во длабок сад ставете ги сите состојки. Замесете средно меко тесто и оставете го да стаса околу еден час.

Стасаното тесто размесете го и повторно оставете го да стасува. Вториот пат пократко, околу 20 минути.

Откако ќе стаса и по втор пат, размесете го и поделете го на 4 дела. Деловите обликувајте ги како топчиња и повторно оставете ги да стасаат. Кога ќе нараснат, обликувајте ги како Пастрмајлии според големината на тавата.

Чекор 3

Секоја Пастрмајлија наредете ја со месо и парченца свинска маст.

Чекор 4
Печете во загреана рерна на 220 степени 20 минути. Сервирајте ги со лути пиперчиња, или феферони.

Совет
Овој рецепт според начинот на подготовка на филот е најсличен на штипска Пастрмајлија.Секако, вие може да ставите фил по ваша желба, со свежо месо и јајце.

Користени производи:

Делициа Ростер

Садови за матење

delimano

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