



Полнети питулици

Питулици, тиганици, или мекици, сите овие имиња најчесто се однесуваат на истиот рецепт. Ние ги нарекуваме питулици, како што ги вика и Катерина, а овде се полнети со фил од сирење и шампињони, идеја која нам многу ни се допадна!



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **1 до 2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 350 грама брашно
- 5 грама сув квасец
- 1 јајце
- 1 лажичка сол
- 3 лажичи масло
- 3 лажички сусам
- Прстофат шеќер
- Околу 200 мл млака вода

За ФИЛ ќе ви треба:

- 160 грама сирење
- 200 грама свежи шампињони

Чекор 1

Додајте ги сите состојките за тесто во садот, и замесете многу меко, дури лепливо тесто. Покријте го и оставете го да стаса на топло место, околу 1 час.

Чекор 2

Во меѓувреме подгответе го филот. Исечкајте ги печурките и потпржете ги на малку масло, додека испари течноста што ќе ја пуштат, а потоа измешајте ги со сирењето.

Доколку не ви се допаѓаат овие состојки за полнење, вие подгответе ги со фил по желба.

Чекор 3

Откако тестото ќе нарасне двојно, премачкајте ги рацете со масло и формирајте парен број еднакви топчиња, па редете ги на намастена чинија. Од оваа количина на состојки треба да добиете 10 или 12 топчиња.

Премачкајте ја со масло работната површина.

Врз неа со раце расплескајте едно топче, па ставете врз него од филот. Со масни раце развлечете друго топче и со него поклопете го првото, за да формирате една питулица.

Повторете ја постапката со сите топчиња.



Чекор 4

Пржете ги во загреана тава на средна температура на малку масло, или по 2-3 лажици масло за едно пржење, кои ќе ги додавате постепено од страна.

Испржените питулици вадете ги на кујнска хартија да се впие вишокот на маснотија.

Чекор 5

Сервирајте ги со павлака, кисело млеко, или јогурт. Дobar апетит!

Совет

Овие питулици може да се пржат и во длабоко масло, но така ќе впијат многу повеќе непотребни маснотии.

Со Делимано Тавите за пржење може да се подготват со многу помалку масло, благодарение на нивната нелеплива керамичка облога!

Користени производи:



Тава за пржење



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