

Сарамсаклии – Лиснато тесто со прелив од јогурт и лук

Сукано лиснато тесто, со прелив од јогурт и лук. Ова е рецепт од паланечкиот крај, кој се вика Сарамсаклии.



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 50 грама маргарин
- 100 мл масло
- 1 квасец
- 1/2 лажичка сол
- 500 грама до 1 кг брашно
- 220 мл топла вода

За ПРЕЛИВ ќе ви треба:

- 500 мл јогурт или кисело млеко
- 3-4 чешниња лук

Чекор 1

Брашното, квасецот и солта убаво измешајте ги.

Потоа додадете го маслото, мешајте убаво и додавајте ја полека водата за да добиете тесто кое нема да се лепи по раце, а ќе биде меко на допир.

Оставете да нарасне двојно поголемо. Замесете го повторно и по потреба попрскувајте со брашно за да не се лепи на рацете.

Чекор 2

Поделете го тестото на мали топчиња и секое топче расукајте го тенко. Целата кора премачкајте ја со маргарин и здиплете ја на половина.

Потоа пак премачкајте ја и здиплете ја, и с така додека добиете тесто со големина на дланка.

Чекор 3

Ова тесто расукајте го во кора со дебелина од половина прст, па од него сечете коцки. Од коцките направете пакетче на тој начин што ќе ги соберете и залепите едно за друго краевите.

Чекор 4

Печете ги во загреана рерна на 200 степени, 20 минути, додека заруменат.

Во меѓувреме подгответе го преливот така што ќе ги измешате јогуртот, истолчениот лук и сол по вкус. Штом зарумениле, прелијте ги и вратете ги во рерна да се допечат уште 10 минути.



Чекор 5

Сервирајте парче на чинија и добар апетит!

Совет

Веруваме дека овој рецепт ќе ви се допадне, бидејќи е комбинација на тесто и јогурт, кои често ги јадеме заедно. Но, посебно ќе го сакаат љубителите на лук!

Користени производи:



Мала Ростер Тава



Универзален нож



Електрично ѓезве



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