

Jelka, povuci potegni



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Testo:

- **500** goštrog brašna
- **4** gsuvog kvasca
- **330 ml**lake vode

Fil:

- **150** gmocarele
- **100** grendanog kackavalja
- **50** gistopljenog putera
- **3** cenabelog luka, sitno iseckanog

Cimicuri sos:

- veliki rukohvat svežeg peršuna
- **1**cili papricica, sitno iseckana
- **3 kašike**vinskog sirceta
- **3** cenabelog luka, sitno iseckanog
- **50** gsamlevenih pecenih badema
- **100 ml** maslinovog ulja
- so i biber po ukusu

- 1 salota sitno iseckana

Priprema

Pripremimo sastojke.

Testo je kao za pizzu. Brašno i kvasac pomešamo pa polako mešajući dodajemo mlaku vodu. Kada se testo sjedinilo izvadimo na pobrašnjenu radnu površinu i mesimo oko 10 minuta, dok dobijemo elastično testo. Stavimo u ciniju i zatvorimo plasticnom folijom, da se testo ne okori. Ostavimo da stoji 15 minuta.

Izvadimo testo i izrolamo. Nožem rasecemo uzduž 6 traka, pa popreko takoe 6. Isecemo kvadrate, potrebno nam je 36 komada.

U ciniji izmešamo puter, beli luk, iseckanu mocarelu i uspemo kackavalj. Svaki kvadrat punimo sa ovom smesom pa ga zarolamo kao lopticu. Reamo kao na slici.

Predgrejemo rernu na 200 stepeni Celzija, pa pecemo oko 20 minuta.

Kada je sve lepo porumenelo izvadimo, premazemo rastopljenim puterom i pospemo sitno iseckanim celerom.

I još samo slikice cимicuri (chimchuri) sosa.

Savet

Uživajte. Divno izgleda na stolu, još kad ponu da odlamaju komade, a mocarela se rastegne ..uzdasi :)