

Jagnjeca plecka u testu



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg jagnjece plecke bez kostiju
- 100 g kobasice
- 100 g slanine
- 70 g maslaca
- šaka suvih pecuraka
- mešavina seckanog peršuna, majorana i bosiljka
- pola čaše suvog belog vina
- strugani oraščic
- biber
- so

Za testo:

- 300 g brašna
- 150 g margarina ili maslaca
- so

Priprema

Pecurke omekšale u vodi iseckati i pomešati sa iseckanom kobasicom, slaninom, zacинима, propržiti na malo maslaca, posoliti i nastrugati malo oraščica. Na preostali zagrejan maslac staviti meso da porumeni, posoliti, pobiberiti i naliti sa malo vode ili supe i dinstati na umerenoj temperaturi. Za testo, umešati margarin u brašno, dodati 1,5 dl hladne vode i malo soli, izraditi, ali ne mnogo, rastanjiti tako da dobije oblik pravougaonika, triput ga presaviti kao knjigu i držati u frižideru 15 minuta. Izvaditi, rastanjiti oklagijom i ponovo presaviti. Ovo bi trebalo ponoviti još jednom. Zatim rastanjiti testo na debljinu od nekoliko milimetara. U sredinu staviti nadev, preko njega jagnjece meso, sve uviti u testo, na sredini ostaviti mali otvor. Peci u podmazanom plehu, u zagrejanj rerni, a kroz otvor povremeno sipati pomalo vina.