

Makedonska pica Pastrmajlija



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **800 g** svinjskih šnicli
- **po želji** soli
- **po želji** aleve slatke paprike
- **15 kašica** svinjske masti

Priprema

Dan pre, šnicle iseci na kockice, posoliti ih i staviti crvenu alevu papriku i da ostoji u toj marinadi celu noc.

Sutradan, zamesiti testo sa kvascem, solju i mlakom vodom. Neka odstoji 15-tak minuta. Zatim testo podeliti na 8 kuglica, i praviti camcice kao na slici... I na njih reati iseckano meso i na meso po tri kašike masti na krajeve i u sredinu.

Staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci 30 minuta na 200-250 stepeni. Pri kraju izvaditi i na korice staviti mešavinu ulja i ljute crvene paprike ko voli, a i ne mora.

Kada je pastrmajlija gotova staviti je i uviti u krpu, koja je vlažna 5 minuta.

Savet

Ovo je tradicionalno Makedonsko jelo. Može se staviti i preko jaje ko voli i zapei, ili kada je gotova staviti tri feferone. Prijatno!