

# **Punjene ramazanke by Jaca**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **800 g**brašna
- **1 kašicica**morske soli
- **1 kašicica**šecera
- **3 kašice**cuvog kvasca
- **4 kašike**ulja
- **1 kašicica**sirceta
- **450 ml**tople vode

### **Nadev:**

- **400 g**urde
- **3 jajeta**
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **malosemenki** curikota
- **80 g**maslaca

## **Priprema**

Obavezno prosejati brašno, ubaciti suve suvi kvasac, šecer, so, pa podlivajuci toplovim vodom, mesiti. Iz dva puta dodati ulje, a onda dobro izraditi testo, da bude meko. Ostaviti ga da raste, a zatim podeliti na loptice.

Dlanom blago pritiskati lopticu da se rastanji, a potom vrhovima prstiju dodatno istanjiti sredinu, pazeci da ivice

ostanu nesto deblje, da nadev ne bi iscureo.

Za nadev umutiti jaja, maslac izgnjeciti viljuškom da bude kremast, pa ga sastaviti sa urdom i jajima. Posoliti, pobiberiti. Ramazanke bogato nadenući filom, posuti curikotom, pa peci u dobro zagrejanoj pecnici da porumene.

## Savet

Dok se mesi testo, ulje se dodaje po malo, tj. iz dva puta, da ne bude zabune... Što se samog recepta tie, ve sam objašnjavala, ali sa ponosom želim još jednom da izjavim da se prave specijalno za vreme Ramazana, a ove punjene ramazanke se prave jedino u Prizrenu, mada ujem da se poslednjih godina raširilo i u drugim gradovima.. Ipak, mislim da su prizrenske ramazanke jedinstvene, peene u peima na drva i neodoljivim mirisom curikota.. Ovo je samo moj mali doprinos da se neki lepi adeti-obiaji, ne zaborave.