

Prizrenske ramazanke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** ovcijeg kiselog mleka
- **3 kašice** soli
- **1** jaje
- **2 kašike** susamovog ulja

Nadev:

- **1-2** jajete
- **1-2 kašike** kisele pavlake
- **1 komad** putera
- **malo** soli
- **malo** curikota

Ayran

- **1** ljogurta
- **malo** vode
- **malo** soli

Priprema

Brašno pomešati sa nadošlim kvascem, dodati sve ostale sastojke, pa uz dodatak tople vode, zamesiti što mekše testo, mekše nego obično. Ostaviti da odmara, pa kad se udupla, premesiti još jednom. Na pobrašnjavenu ploču istresti testo, pa vaditi komadice testa velicine decije pesnice. Prstima razvlaciti testo u vidu camca.

Pomešati omekšali puter, jaje i kiselu pavlaku. Blago posoliti. Svaku ramazanku puniti ovim nadevom, posuti curikotom i peći u zagrejanoj rerni, dok se ne uhvati zlatna korica. Služiti uz ayran, koji se pravi tako što se jogurt razblazi sa vodom i doda malo soli. Prijatno!

Savet