

Kao pastrmajlija



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 dl** kisele vode
- **1,5 dl** mleka
- **1/3** svežeg kvasca
- **1 kašika** svinjske masti
- so
- šećer

Za nadev:

- **400 g** sitno seckanog svinjskog mesa
- **2** jajeta
- so
- biber
- mlevena paprika
- svinjska mast

Priprema

u mlako mleko, dodati šećer i kvasac. Dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti oko 30 minuta na toplom da miruje.

Meso iseci na sitne kockice i zaciniti.

Testo razvuci i napraviti oblik camcica, sredina testa treba da je tanja, a krajevi deblji. Rasporedite meso po sredini testa i dodajte masti na par mesta. Peci 15 minuta na 220 stepeni, nakon toga izvaditi testo i po sredini dodati jaja. Peci još 15 minuta dok ne porumeni. Služiti toplo.

Savet

Tradicionalno, pastmajlija ima izduženu formu testa na kojem je nadev od seckanih komadia mesa. Ime potie od makedonske rei pastrma, što znai usoljeno i sušeno meso od ovce ili jagnjeta (pastrami i pastirma). Danas, meutim, u restoranima mogu se jesti raznovrsne varijacije ovog jela sa dodacima kakavalja, peuraka ili slanine. Jelo se uglavnom služi sa par ljutih papriica.