

Slane buhtle



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **550 g** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **200 ml** mleka
- **2** jajeta
- **100 g** mekšalog margarina
- **50 g** krupno izrendanog kackavalja
- **1,5 kašice** soli

Za fil:

- **150 g** suhomesnatog
- **150 g** kackavalja

Za premazivanje:

- **1** žumance
- malo mleka

Priprema

U toplo mleko staviti jednu kašičicu šecera, razmrviti kvasac i ostaviti da uskisne. U vanglicu staviti brašno, so, jaja, omekšali margarin, krupno izrendani kackavalj i sa pripremljenim kvascem zamesiti testo. Ostaviti testo da naraste.

Pre nego što preem na pripremu fila, moram da se javno zahvalim Klanici i preradi mesa 808, koja ima mesaru u Novom Sadu i koji su u VELIKOJ meri zaslužni za sva moja slana jela, sa mesom. Naime, vlasnike ne poznajem (nije mi ni bitno da ih upoznam), ali zato imaju najbolju garnituru ljudi, koju sam ja do sada mogla da vidim, koja radi u mesari (a upoznala sam ih mnogo - od života u Prištini, pa posle rata u jednom malom prelepom župskom mestu, Aleksandrovcu - odakle su moji i na kraju u Novom Sadu). Najlepše kod njih je što svakoga uvek dočekaju sa osmehom i što meso dobijete onako zašta vam treba - iseckano (sitne kocke, krupne kocke), šnicle - tanko secene, deblje secene...ama, sve što vam treba. Pošto pišem kuvar, (ali sigurno neće biti završen, najmanje, još za godinu dana, pošto imam preko 3000 recepata, sakupljenih od mog prvog razreda srednje škole), u njemu ću, navesti i imena ovih divnih ljudi. Jer, u vremenu u kome živimo - puno nervoze, žurbe, pohlepe...,prosto se i sami iznenadite kada uete u jednu, ovakvu, mesaru, oazu mira, spokoja i OSMEHA i koja daje nadu da ljudskost još uvek postoji. Sada sam prosto osećala, zbog te njihove tolike ljubaznosti, potrebu da ih spomenem i, jednostavno, da to podelim sa vama.

Fil: Za fil sitno izrendati suhomesnato (šta god imate) i kackavalj. (ili ih iseckati). Pomešati i napraviti 16 gomilica.

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti na 16 delova. Od svakog dela formirati lopticu.

Sada, uzeti jednu lopticu testa, pa rastanjiti na dlanu ruke...

...staviti jednu gomilicu fila...

...preklopiti sa gornje i donje strane...

...sa leve i desne strane...

...i formirati lopticu testa. Tako uraditi i sa ostalim testom i filom. Svaku lopticu, koju formirate sa filom, odmah stavljati u kalup.

Uzeti kalup sa obrucem (vel. 26 cm) i prekriti ga sa pek papirom. U njemu, preko pek papira, poreati pripremljene buhtle. Ostaviti da narastu.

Narasle buhtle premazati, mešavinom žumanceta i mleka, i posuti sa susamom.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 C. Ako treba prekriti folijom, da površina ne bi izgorela. Posle 30-40 minuta izvaditi i probati cackalicom (kada ubodete u testo cackalica treba da izađe suva, bez ostataka testa na njoj), da li je peceno. Pecene buhtle izvaditi, pokriti krpom i ostaviti 10-ak minuta da se prohlade.

Zatim skinuti obruc, lomite ih i uživajte, uz čašu jogurta, kiselog mleka, pavlake...

Savet