

Jelka, povuci potegni



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Testo:

- **500** goštrog brašna
- **4** g suvog kvasca
- **330 ml** mlake vode

Fil:

- **150** gmocarele
- **100** grendanog kackavalja
- **50** g istopljenog putera
- **3** cenabelog luka, sitno iseckanog

Cimicuri sos:

- veliki rukohvat svežeg peršuna
- **1** cili paprica, sitno iseckana
- **3** kašikevinskog sirceta
- **3** cenabelog luka, sitno iseckanog
- **50** g samlevenih pecenih badema
- **100 ml** maslinovog ulja
- so i biber po ukusu

- 1 salota sitno iseckana

Preparacija

Pripremimo sastojke.

Testo je kao za pizzu. Brašno i kvasac pomešamo pa polako mešajuci dodajemo mlaku vodu. Kada se testo sjedinilo izvadimo na pobrašnjenu radnu površinu i mesimo oko 10 minuta, dok dobijemo elasticno testo. Stavimo u ciniju i zatvorimo plasticnom folijom, da se testo ne okori. Ostavimo da stoji 15 minuta.

Izvadimo testo i izrolamo. Nožem rasećemo uzduž 6 traka, pa popreko tako 6. Isecemo kvadratne, potrebno nam je 36 komada.

U ciniji izmešamo puter, beli luk, iseckanu mocarelu i uspemo kackavalj. Svaki kvadrat punimo sa ovom smesom pa ga zarolamo kao lopticu. Reamo kao na slici.

Predgrejemo rernu na 200 stepeni Celzija, pa pecemo oko 20 minuta.

Kada je sve lepo porumenelo izvadimo, premazemo rastopljenim puterom i pospemo sitno iseckanim celerom.

I još samo slikice cimicuri (chimchuri) sosa.

Savet

Uživajte. Divno izgleda na stolu, još kad ponu da odlamaju komade, a mocarela se rastegne ..uzdasi :)