

Barátfüle (Baratfile)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za baratfile:

- **500** g brašna
- 2 jajeta
- **1/2 kašice** soli
- **2** dl vode
- **4 kašike** ulja

Za punjenje:

- džem po želji (šljive, kajsije)

Za posipanje:

- **100** g masti/ulja
- prezla
- šećer kristal

Priprema

Mađarski specijalitet, slatko testo poput raviola punjeno džemom uglavnom od šljiva, ali može i kajsija,. Mislim da je za ovo cula svaka domaćica iz Vojvodine ;). Dok sam bila mala mama mi je ovo cesto pravila, a sad ja pravim i obožavamo ih :)

Od brašna, jaja, ulja, vode i soli zamesiti testo koje ne sme da se lepi. Po radnoj površini posuti brašno i rastanjiti testo 3 mm debljine.

Testo možete seci na kockice 5x5 cm i na sredinu stavljati malu kašicicu džema, presavijete u trougao i viljuškom pritisnete da bi se lepo zatvorili, a možete i ako imate kalup za raviole u njemu da pravite. Ja imam plastični kalup u obliku je kruga i testo vadim u krugove, pa stavljam u taj kalup, stavim džem, preklopim i pritisnem.

U dublju šerpu sipate vode i dodate malo ulja, stavite da prokuva. Stavljate baratfile jednu po jednu, (ja stavim da se zajedno kuvaju 6-7 komada). Kada isplivaju, gotove su i vadite rešetkastom špatulom u ciniju. U šerpici zagrejte puter (ili mast ili ulje). Dodajete prezle toliko da zaguši masnocu. Uvaljate baratfile i na kraju pospete kristal šećerom.

Savet