

Punjene ramazanke by Jaca



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kašičica** morske soli
- **1 kašičica** šećera
- **3 kašičice** suvog kvasca
- **4 kašike** ulja
- **1 kašičica** sirceta
- **450 ml** tople vode

Nadev:

- **400 g** gurde
- **3** jajeta
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **malosemenki** curikota
- **80 g** maslaca

Priprema

Obavezno prosejati brašno, ubaciti suve suvi kvasac, šećer, so, pa podlivajući toplom vodom, mesiti. Iz dva puta dodati ulje, a onda dobro izraditi testo, da bude meko. Ostaviti ga da raste, a zatim podeliti na loptice.

Dlanom blago pritiskati lopticu da se rastanji, a potom vrhovima prstiju dodatno istanjiti sredinu, pazeci da ivice

ostanu nesto deblje, da nadev ne bi iscureo.

Za nadev umutiti jaja, maslac izgnjeciti viljuškom da bude kremast, pa ga sastaviti sa urdom i jajima. Posoliti, pobiberiti. Ramazanke bogato nadenuti filom, posuti curikotom, pa peci u dobro zagrejanjoj pecnici da porumene.

Savet

Dok se mesi testo, ulje se dodaje po malo, tj. iz dva puta, da ne bude zabune... Što se samog recepta ti?e, ve? sam objašnjavala, ali sa ponosom želim još jednom da izjavim da se prave specijalno za vreme Ramazana, a ove punjene ramazanke se prave jedino u Prizrenu, mada ?ujem da se poslednjih godina raširilo i u drugim gradovima.. Ipak, mislim da su prizrenske ramazanke jedinstvene, pe?ene u pe?ima na drva i neodoljivim mirisom curikota.. Ovo je samo moj mali doprinos da se neki lepi adeti-obi?aji, ne zaborave.