

Najbolje ribice koje ste probali



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **60 g** putera
- **130 g** dimljenog kackavalja
- **1/2 šolje** brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **2 kašike** ledene vode

Priprema

Isece se jedna trakica prst široka ili malo uža, savije se kao slovo omega i oni krajevi koji su duži se saviju na unutra. I samo te krajeve morate spojiti lepkom. I to je to, vrlo prosto.

Testo je mnogo dobro i nije ništa komplikovano. Potrebno je: 60gr putera ili margarina potpuno ohlaenog, 130gr sitno narendanog dimljenog kackavalja (neka tvra varijanta), pola šolje od kafe brašna, pola kašičice soli a možda ako je kackavalj slan i manje, i 2 kašike ledene vode iz frižidera. Testo se sprema u multipraktiku ili super secku. Onom velikom. Kod njih je sve to food processor u kome spremaju. Prvo se stavi narendani sir, pa kocke putera, brašno i so. I to se sjedini dok ne postanu sitne mrvice. Bude bukvalno mrvicasto kako bih rekla. Onda dodate jednu kašiku vode pa sjedinite (nekoliko puta pritisnete aparat), pa još jednu kašiku vode i sjedinite.

Masa ce se sjediniti super, što bi moja drugarica rekla u paštetu. Ona kad god ne ume da objasni testo kaže kao

pašteta.

Odvojite deo testa, a preostali deo vratite u frižider. Rastanjite da bude debljina tupe strane noža. Malo ce da naraste pa je idealno. Ono što je višak opet u frižider i tako dok ne iskoristite svo testo. Iskreno pošto sam pravila po prvi put nisam znala koliko ce da narastu i nisam znala koja je kolicina. Uzela sam manji pleh za rernu. Ispalo je dva i po pleha. Na komad otprilike sam brojala oko 140 ribica. Pricam vam to jer možda možete da razvijete sve odjedanput i da pecete odmah u dva velika pleha. Peku se na 170 stepeni 10-15 minuta u predhodno zagrejanoj rerni. Kad dobiju zlatnu boju gotove su. Verujte tope se u ustima koliko su dobre. I mnogo su zahvalne za dodavanje raznih zacina i ljutog.

Savet

Ovo su definitivno najbolje ribice koje postoje. Ako ste mislili na ribu kao meso, prevarili ste se. Ovo su oni mali krekeri kojih ima po radnjama. Znete i sami da ništa nije sluajno pa tako i moje pronalaženje ovog recepta. Tražila sam sasvim deseti recept na internetu, a izašao mi je ovaj. Proitala recept, ali nigde nisam videla neki kalup. Odmah sam pomislila ako sad treba da seem skalpelom za testo bolje da ga batalim. Bili bi svi nejednaki garant. E onda sam pogledala sve fotografije i videla objašnjenje za modlu. Srea, srea, radost. Modla je napravljena od najobinije konzerve za sok. I verujte triput je bolja od nekog kupovnog kalupa. E sad primetili ste sigurno da sam slikala iniju polu praznu. Moj tata je više od pola pojeo pre nego što sam ja uspela da slika. “Jao sine što ti je ovo dobro“, i dok sam se ja okrenula nestalo je.