

Riba od testa



Sastojci

Za testo:

- 500 ml mleka
- 1 paketić kvasca
- 800 g brašna
- 2 kašike ulja
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica šecera
- 1 margarin
- 1 žumance (za premazivanje)
- susam (za posipanje)
- malo ulja ili putera (za premazivanje)

Za nadev:

- 250 g sira (ili kackavalja)
- 250 g šunke
- 250 g mariniranih pecuraka
- origano

Priprema

U 250 ml mlakog mleka razmuti se izmrvljeni paketić kvasca i doda šecer. Kada kvasac pocne da radi, zamesi se testo od brašna, preostalog mleka, ulja i soli. Testo se podeli na 4 dela i razvijaju se kore.

Svaku koru premazati omekšalim margarinom, poreati ih jednu preko druge, preklopiti i staviti u frižider da odstoje 15 minuta. Zatim se razvuče još jednom kora, premaže margarinom, preklopi i stavi u frižider na 30 minuta. Od testa se razvije kora debljine 1 cm, na srednjoj trecini se iscrta silueta ribe, a od bocnih trecina se isecku kaiševi ka srednjoj trecini, tj. do siluete ribe. Kaiševi su vodoravni, širine 2 cm. Preko siluete ribe staviti

nadev od sitno iseckane šunke, sira ili kackavalja i pecuraka, zaciniti origanom, pa kaiševe od testa plesti u vidi riblje kosti.

Staviti u podmazan pleh da odstoji 30 minuta, premazati žumancetom i puterom, posipati susamom i peci na 200 stepeni dok ne porumeni.