

# Gozleme

## Za 6 komada

### Testo

600 g brašna  
3 dl vode  
1 kašičica soli

### Fil

400 g losos filea  
450 g smrznuti kineski mix povrća  
200 g pečuraka  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
 $\frac{1}{2}$  dl ulja  
1 limun  
biber po ukusu

### Dekoracija

suvo voće

### Način pripreme

1. Testo: zamesiti testo od navedenih namirnica. Ostaviti testo da odstoji i omeša 30 minuta.
2. U zagrejanu vodu sipati malo soli i staviti isečene kolutove limuna. Kad proključa ubaciti filete lososa da se kuvaju. Kuvati 3-4 minuta. Ohladiti.
3. Fil: u posudu sipati malo ulja, zagrejati pa dodati krupno rendane pečurke. Kadispari sva tečnost dodati kineski mix povrća, začiniti i na kraju ubaciti malo belog luka u prahu. Skloniti sa vatre da se malo prohladi. Sjediniti ribu i povrće, promešati da se ujednači masa.
4. Podeliti testo na 6 jednakih delova. Svako testo posebno razvući oklagijom, što tanje. Na razvučeno testo staviti šestinu fila, preklopiti sa svih strana i peći u tiganju na umerenoj vatri sa par kapi ulja, dok ne bude pečeno sa obe strane.
5. Servirati toplo, dekorisano suvim voćem.