

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 omekša 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. Kad ispari 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.