Jufčice

Za 6 osoba

Testo

500 g brašna
3 dl mlake vode
1 kašičica soli

Nadev

½dl ulja
100 g margarina
300 g goveđeg pršuta
200 g blitve
½ kašičice bibera

Način pripreme

1. U manju šerpu sipati vodu. Staviti pršut da se kuva oko 40 minuta.

2. Od sastojaka za testo umesititesto koje mora da bude mekano i da se ne lepi za prste. Testo podeliti na jufke veličine jajeta i ostaviti obrašnjavljene pokrivene prijanjajućom folijom da stoje barem 20 minuta.

3. Istopiti margrin u ulju i ostaviti sa strane.

4. Svaku jufku istanjiti oklagijom i od dve napraviti sendvič, tako što se jedna istanjena jufka premaže istopljenim margarinom, a preko se stavlja druga istanjena jufka.

5. Tako dobijen sendvič od testarazvući rukama da bude što tanje i peći kao koru na plotni ili tignju.

6. Proces ponavljati sve dok ne ostanu 4 jufke. Jednu preostalu jufku razvući i njome prekriti omašćeno dno tepsije za pečenje.

7. Nakon toga jednu po jednu pečenu koru cepati i umokati u supu od suvog mesa, i slagati kao gužvaru u pleh. Preliti sa 2 kutlače supe. Na natopljene kore poređati isečeno kuvano suvo meso, dodati blitvu, posuti biberom. Sve preliti sa nekoliko kutlača supe i nekoliko kašika rastopljenog margarina. Prekriti sa 3 sloja razvučenog testa, jufčica.

8. Poslednji sloj testa dobro namazati istopljenim margarinom.

9. Peći na 200stepeni 20 minuta, odnosno dok testo ne dobije rumenu boju.

10. Izvaditi iz rerne, ostaviti da se malo ohladi i služiti toplo.