

# Jufke

## Za 4 osobe

### Testo

300 g brašna  
2 dl mlake vode  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
2 kašike ulja  
3 dl vode  
2 dl mleka  
300 g kajmaka

### Prilog

300 g balkanske mešavine povrća

### Način pripreme

1. U odgovarajućoj činiji umesiti kompaktno i elastično testo od brašna, vode, soli i ulja. Premazati ga uljem i ostaviti da odstoji 15 minuta.
2. Testo podeliti u dve jufke, svaku razviti oklagijom na prethodno obrašnjavljenoj podlozi, nešto deblje nego za testo za pitu.
3. Testo iseći na komade koji će odgovarati tiganju, zatim peći komade sa svake strane dok ne dobiju blagu koricu. Odmah upariti pod krpom, kako bi malo omekšali.
4. Kada omekšaju napraviti rolnu od svake omekšale pločice i nožem seći na široke rezance – jufke. Pripremljene rezance dobro osušiti u pećnici na niskoj temperaturi do 60 stepeni.
5. U veću šerpu sipati vodu, mleko i kajmak. Dobro povezati sastojke i kada tečnost počne da ključa, dodati osušene rezance. Kuvati ih nekoliko minuta, dok ne omekšaju i ne popiju dovoljno tečnosti.
6. Pred kraj kuvanja, u odgovarajućem tiganju kratko proprziti balkansku mešavinu povrća. Servirati toplo.