

# Oko sela testo

**Za 8 osoba**

## Testo

500 g brašna  
3 dl vode  
1 kašičica soli  
 $\frac{1}{2}$  dl ulja  
40 g margarina

## Fil

600 g krompira  
3 glavice crnog luka  
 $\frac{1}{2}$  dl ulja  
1 kašičica soli  
1 kašičica bibera  
1 kašičica aleve paprike  
450 g balkanske mešavine povrća

## Način pripreme

1. Testo: brašno, vodu, so i ulje pomešati dok se testo ne ujednači. Premesiti testo na radnoj dasci.
2. Podeliti testo na tri dela, pa ga ostaviti da malo odstoji.
3. Crni luk iseći na rebarca. Prodinstati ga u odgovarajućoj posudi sa malo ulja. Posoliti, pobiberiti i dodati malo aleve paprike. Krompir iseći na kolutove, pa ga dodati u proprženi crni luk, promešati, pobiberiti. Naliti sa vodom da ogrezne i ostaviti da se kuva.
4. Otopiti margarin. Razvući testo, premazati margarinom i urolati ga u obliku puža. Ponoviti postupak 3 puta.
5. Na skuvani krompir u istoj toj posudi dodati balkansku mešavinu povrća, preko toga staviti testo i kuvati oko pola sata. Servirati toplo.