

Su Boregi

Testo

2,5 šolje brašna
2 jaja
1 kašičica kuhinjske soli
1 šoljica vruće vode

Za posipanje

50 g brašna

Punjenje

1 kašika mediteran ulja
200 g mlevenog junećeg mesa
1 glavica crnog luka
1 veza peršuna
1 kašičica kuhinjske soli
1 kašičica bibera sa belim lukom
1 kašičica nane

Za kuvanje

2 l vode

Za hlađenje

2 l hladne vode
2 šolje leda

Za premazivanje

150 g margarina sa maslacem

Način pripreme

Za punjenje u tiganj sipati ulje, dodati mleveno meso i sitno sečen crni luk. Dinstati dok se luk i meso ne uprže. Skloniti sa vatre, dodati začine i sitno sekan peršun. Dinstano meso ostaviti da se ohladi.

U posudi za mešenje testa sjediniti brašno, so, jaja i vruću vodu. Kašikom promešati, a zatim mesiti rukama dok se ne dobije glatko testo. Podeliti testo u 8 jufki i ostaviti da odstoje 15 minuta.

Zagrejati 2 l vode u velikoj šerpi. Pripremiti odmah i vodu sa ledom. Jufku tanko razvući. Svaku razvučenu jufku kuvati 3-4 minuta, zatim ubaciti u hladnu vodu. Kuvano testo izvaditi i staviti na krpu da pokupi višak vode. Okrugli pleh namazati margarinom, poređati 4 kore. Tri kore premazati

margarinom sa maslacem. Četvrtu koru posuti ohlađenim punjenjem od mesa i luka sa začinima. Zatim poređati preostale 4 kore, ponviti postupak premazivanja sa margarinom sa maslacem. Pripremljenu pitu peći u rerni na 180C° dok ne porumeni. Služiti toplo.