

Sukana maslenica sa piletom i smokvare

Sukana maslenica sa pečenim piletom

Jufke za maslenicu

600 g belog pšeničnog brašna
150 g heljdinog brašna
500 ml vode
1 kašika suncokretovog ulja
1 kašičica praška za pecivo
so

Za premazivanje jufki

125 g margarina s maslacem
ulje po potrebi

Pečeno pile

1 pile
1 kašičica soli
2 kašičice biljnih začina
1 kašičica kurkume
2 kašičice senfa
1 kašičica mlevenog crnog bibera
1 kašičica slatke mlevene paprike
1 kašika suncokretovog ulja
100 ml vode

Način pripreme

Sukana maslenica: Napraviti testo tako što se u posudi zamesi brašno, so, prašak za pecivo, voda i malo ulja. Zamešeno testo ostaviti da odstoji 30 minuta. Testo podeliti na dva dela. Prvi deo razvući oklagijom, premazati uljem, a zatim pažljivo razvući krajeve rukama. Najbolje je testo razvlačiti na platnenom stolnjaku. Razvučeno testo zaseći sa svih strana i preklopiti ka sredini uz stalno premazivanje. Preklopljeno testo ostaviti sa strane. Drugi deo testa razvući oklagijom, premazati uljem, pa na sredinu staviti prvu preklopljenu jufku. Ponoviti postupak preklapanja testae, sada preko jufke koja je u sredini. Pri svakom preklapanju testo premazivati otopljenim margarinom sa maslacem i malo ulja. Peći pripremljenu maslenicu u prethodno zagrejanom rerni na 200–220°C dok ne postane zlatno-smeđa.

Pečeno pile: Zaseći pile na nekoliko mesta i otvoriti ga po sredini. Začiniti sa svim navedenim začinima, spolja i iznutra. Staviti pile u pekač, dodati malo vode i ulja, a zatim pokriti. Peći na 220°C dok ne bude potpuno pečeno.

Serviranje: Pečenu maslenicu preliti sa sosom od pečenog pileta. Pečeno pile

staviti na sredinu maslenice.

Smokvare – hurmadžike sa smokvom i orahom

2 jaja
8 kašika šećera
300 ml ulja
600 g brašna
1 kesica praška za pecivo
250 g smokvi
150 g oraha

Agda

1 kg šećera
900 ml vode
5 kriški limuna
1 kesica vanilin šećera

Način pripreme

Testo za smokvare: U posudi dobro umutiti jaja, zatim dodati šećer i ulje. Nastaviti mućenje dok se šećer ne otopi. Smokve i orahe staviti u blender isamleti ih zajedno, pa dodati u smesu. Na kraju, dodati brašno i prašak za pecivo. Dobro sjediniti sve sastojke. Testo oblikovati u željeni oblik (može biti duguljasto, a uz pomoć rendeta praviti šaru na vrhu). Pleh premazati uljem, poređati oblikovane kolače i peći na 180°C dok ne postanu zlatno smeđi.

Agda: Šećer i vodu sipati u šerpu i staviti da prokuvaju. Dodati kriške limuna i vanilin šećer. Pre zalivanja, odvojiti svaku hurmadžiku malim nožem jednu od druge. Preliti vruću agdu preko vrelih hurmadžika.