

Bosanske jufcice

Ovo je recept za kore Bosanskih jufcica, recept moje svekrve koji nikad ne omane :)



1 Od brasna, soli, vode i jednog jajeta zamesiti glatko testo. Kolicina vode je data okvirno - testo treba da bude mekano ali ne previse mekano - onoliko da moze da se radi s njim da se ne lepi.

2

3

4

5

6 Kada se zamesi, testo treba da odstoji jedan sat. Zatim se premesi i razvuce se oklagijom onoliko koliko moze.

7

8

9

Sastojci:

brasna 1 kg
vode casa i po-dve
soli kasika
jaje 1

10

11 Zatim se jufka prebaci na vecu površinu (ako imate veci sto) najbolje obloženu nekom pamucnom tkaninom i razvuce se pazljivo rukama sto tanje. Onda se isece na kvadrate ili trouglove velicine oko 20x20 cm.

12

13

14

15

16 Vrlo je da se kore peku bez ikakve masnoce. Najbolje je peci na plotni sporeta na drva (to je taj originalni smek) a ako nemate, onda se mogu peci i u rerni na jakoj temperaturi na prevrnutom plehu/tepsiji. Peku se kratko, po minut-dva kad budu cvrste i sa ovim crnim tackicama znacete da su gotove. Inace se peku jedna po jedna.

17

18

19 Pripremaju se tako sto se potapaju jedna po jedna u bujon (pileci ili teleci) i redjaju u pleh. Povremeno se prskaju topjenim maslacem. Na srednji deo se moze poredjati skuvano meso iz bujona a moze se i

poredjati na samom kraju, na vrhu. Pleh staviti u ugrejanu rerni i zapeći jufcice oko 20 min na 250 stepeni.

Napomena:

Gotove jufcice mogu stajati danima, nedeljama na tamnom i hladnom mestu, recimo u spajzu. Nije im potrebno nikakvo specijalno cuvanje ili pokrivanje.