

## 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.

### Sastojci:

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

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** Kada se zamesi, testo treba da odstoji jedan sat. Zatim se premesi i razvuče se oklagijom onoliko koliko može.

**7**

**8**

**9**

**11** Zatim se jufka prebaci na vecu površinu (ako imate veci sto) najbolje oblozenu nekom pamucnom tkaninom i razvuče se pažljivo rukama sto tanje. Onda se iseče 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 zapeci jufcice oko 20 min na 250 stepteni.

## **Napomena:**

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