



Пред да започнеме со приготвувањето на пастрмајлијата една напомена. Месото е повкусно доколку одлежи 24 часа премачкано со масло за јадење, сол, бибер и буковец.

За подготовка на ова вкусно и нашироко познато предјадење потребни ви се следниве продукти:

- 1 кг бело брашно

- 800 гр свинска кртина

- 5 јајца

- еден квасец

- сол

- масло за јадење

За подготовка на ова предјадење потребни се 60-тина минути.

Започнуваме со подготовка на тестото.

Во сад за матење го ставаме целото количество брашно. Брашното го посолуваме по вкус. На брашното му го додаваме претходно растопениот квасец. Тестото го матиме со електричен миксер со најголема брзина. Во текот на матењето повремено додаваме околу 2 дл вода. Подоцна додаваме и околу 1 дл масло за јадење, со што го подобруваме вкусот на тестото и побрзо расне. Вкусот ќе го почувствувате откако ќе ја вкусите пастрмајлијата. По матење од околу десетина минути го оставаме тестото на страна да расне 30 минути.

Тестото е веќе стасано. Го вадиме од садот. На рамна подлога сипуваме малку брашно и го месиме со раце. Подлогата постојано ја посипуваме со брашно за да тестото не ни се лепи и да го добие потребното количество од истото. Со месењето прекинуваме во оној момент кога тестото ќе ја добие потребната мекост. Откако тоа го постигнавме со нож го сечеме на парчиња. Парчињата се со големина колку што ни е потребно за да го развлечеме тестото и да ја добиеме поскауваната форма на пастрмајлијата. Парчињата ги правиме во топчеста форма и убаво ги месиме со рака постојано посипувајќи ги со брашно.

Земаме обична тава која ја премачкуваме со путер по целата нејзина површина. Во неа ги ставаме топките тесто и ги покриваме со крпа чекајќи да нараснат. Тоа се некаде околу 15-20 минути.

Во друга тава претходно премачкана со путер ги ставаме топките тесто кои со рака ги развлекуваме. Стандардната форма на тестото за пастрмајлија е приближно елипсовидна. Треба да внимаваме на краевите од тестото. Тие треба да бидат здебелени, со што се остава простор каде што ќе го сместиме месото. Во текот на формирањето на тестото, потопувајте ги прстите во вода за да истото не ви се лепи.

Претходно остоеното месо го исецкаваме на парчиња со мала големина и го ставаме во количество по желба. Треба да внимаваме месото да не го ставаме едно преку друго. Вака подготвените пастрмајлии ги оставаме да отстојат 5-6 минути. Истото постапка ја правиме и со преостанатите две теста.

Земаме една половина маргарин и го сечеме на крупни парчиња кои подоцна ќе ги ставиме врз пастрмајлиите.

Ја загреваме рерната на температура од 200 степени целзиусови.

Пред да ги ставиме тавите да се печат, на секоја пастрмајлија ставаме по неколку парчиња од маргаринот.

Време на печење околу 20-тина минути.

Во метален сад лесно на рака матиме 6 јајца. Со така изматените јајца, ги полеваме пастрмајлиите и ги враќаме да се допечат. Подоцна краевите од пастрмајлиите ги прамачкуваме со путер и ги враќаме да се допечат уште 5-10 минути.

Пастрмајлиите се готови. Краевите повторно ги премачкуваме со маргарин за да

омекнат.

Овој македонски специјалитет гурманите го залеваат со црно вино.

Пријатно јадење.