Rosario Borek

Rozaryo Böreği

2 cucharada de margarina
2 vaso de agua caliente
1 cucharadita de sal
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Para llenar la mezcla:
250 gramos carne molida
7 cucharadas de aceite vegetal
1 grande pimiento rojo
1 plátano pimienta
1 puñado Sultana
4 cebollas verdes
1 cebolla
1 huevo
15 aceitunas verdes
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de comino

Para freír:
3 vaso de aceite vegetal

La preparación de este Borek debe iniciarse un día antes de cocinar.
Vierta 2 vaso de agua caliente en tazón, añadir sal, margarina y harina sobre ella. Mezclar bien.
A continuación, agregar la harina cernida en la mezcla, mientras que amasado, hasta que la mezcla llega a la coherencia y la mediana deja de pegar a sus manos. Cubra la masa con nylon o film. Luego, colóquelo en el refrigerador.
Ahora, preparar la mezcla de llenado. Vierta el aceite vegetal en la olla y caliente a fuego mediano. A continuación, añadir la cebolla finamente cortada en cuadritos sobre el mismo. Fry que, hasta que se convierte en transparente. Agregar carne molida en él y cocinar, hasta que la carne da su caldo y empapa de nuevo.
Retire las semillas de los pimientos y les dice finamente. Agregar pimienta estas piezas en la mezcla, añadir la cebolla finamente dados en la mezcla también. Asado que, hasta que el plátano se convierte en pimiento amarillo.
A continuación, lavar agregue Sultana, sal, comino y pimienta negro en la mezcla. Sofría la mezcla por un tiempo. Entonces, retire la olla de la mezcla. Cuando se llega a la temperatura ambiente por enfriamiento, colóquelo en el refrigerador.
El día después, añadir el huevo finamente cortada en cuadritos finos y aceitunas verdes en rodajas en la mezcla de llenado. Mezclar la misma.
Pick piezas, que son un poco más grande que las nueces, elaborado a partir de la masa. Rollo a cabo por un rodillo sobre floured banco en el tamaño del plato de postre.
Lugar de llenado lo suficiente la mezcla en la mitad de la masa. Doble el añadido de no más de la parte primera. Envolver los bordes.
Fry preparados boreks la en aceite caliente por ambos lados de mantenimiento de color rosa. Servir caliente.

Nota: Rosario Borek es incidente a la Argentina.