



## 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.