



Borek Rugosa

Kırışık Börek



2 uova
1 bicchiere di latte
1 bicchierino di olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di sottaceto
In quantità di farina
Per oliare;
2 cucchiai di burro
1 bicchierino di olio vegetale
Per interno;
Mezzo mazzetto di formaggio

- # Nella ciotola da impastare si mettono latte uova olio vegetale sotto aceto e sale si miscelano poi si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Dopo impasto preparato si coperta il si mette per una parte circa per mezz'ora.
- # Dopo impasto si condivide 4 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo sul tavolo farinato si apre abbastanza grande. Alla sopra si mette dalla miscelata di burro sciolto ed olio vegetale.
- # Sopra si mette 1/4 del formaggio e si piega dal fianco larghezza di 4 dito.
- # Poi si piega da due parte verso in mezzo con il matterello.
- # Poi si leva il matterello e si piegano I fini così diventano figura di luna.
- # Borek preparati si mettobò nel vassau oliato ed alla sopra si mette miscelata d'olio rimasto.
- # Poi si mette nel foeno riscaldato a 190 gradi. Si cucina finché arrossisce bene.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Per questo borek si deve usare burro per la colazione.