

Saratele cu telemea

Saratele cu telemea

Ingrediente :

100 g faina, 100 g telemea de oaie, 100 g unt sau margarina, un virf de cutit praf de copt, smintina cit cuprinde, 2 oua, sare groba, chimion dupa preferinta

Preparare :

Se face un aluat din faina, telemeaua rasa, untul/margarina, praful de copt, un galbenus. Se poate adauga si un pic de chimion, dupa preferinta. Se incorporeaza si smintina, pina cind se obtine un aluat nu prea moale. Se lasa la frigider peste noapte. Se intinde o foaie pe o suprafata presarata cu faina si se taie saleurile. Se dispun pe o tava tapetata cu hirtie de copt si se ung cu galbenus de ou. Se presara sare groba, chimion, etc. si se dau la cuptorul incins la 190 grade pina cind se rumenesc.