



Peremetch

Aineet: Lihatäyte:
500 g jauhelihaa
1-2 pilkottua sipulia
1 dl kylmää vettä
2 tl suolaa
0,5 tl pippuria
Sekoita nämä aineet keskenään.
Taikina:
5 dl maitoa
1 muna
1 tl suolaa
13-14 dl vehnä jauhoja

Valmistus: Laita taikinan aineet kulhoon, sekoita ja vaivaa, kunnes taikina on irtonaista.

Anna taikinan seistä pari tuntia liinalla peitettynä, jonka jälkeen voit aloittaa Peremetchien valmistamisen.

Kaulitse pyöreitä, ohuita levyjä, joiden halkaisija on noin 10-11 cm. Laita 1-2 rkl täytettä keskelle levyä, levitä tasaisesti levyille, mutta jätä reunoille hieman yli 2 cm ilman täytettä. Laita toinen levy täytteen päälle ja painele reunat yhteen. Tee keskelle 1-2 cm reikä.

Paista kuumassa öljyssä noin 2 min. molemmin puolin, kunnes Peremetchistä tulee rapea ja vaaleanruskea. Ensimmäinen Peremetch kannattaa maistaa varmistaaksesi, että se on rapea ja hyvä, ennen kuin paistat loput. Nautitaan kuumana.