


Mafiši

Черегги

 60 minuta

Sastojci:

- 2 žumanca
- 2 kašike pavlake
- 1 jaje
- pola kašičice soli
- kašika šećera
- 30 dkg brašna
- čašica rakije ili ruma
- isključivo mast za prženje
- šećer u prahu

Postupak:

Umesiti testo, mekse (kao za rezance), razviti ga i iseći kovrtačem na pravougaonike (10 x 15 cm) i iznutra ih zaseći 2,3 puta, ali ne do kraja. Testo ne treba puno pobrašniti. Da bi lepše izgledali, isečene pravougaonike možemo isplesti tako što spoljne trakice provučemo ispod unutrašnjih, a jedan kraj stavimo u sredinu mafiša. Pržiti u velikoj količini vrele masti, i kada isplivaju na površinu, tj. kada dobiju zlatno-žutu boju, izvaditi ih i ređati na ubrus ili krpu da se ocede od masnoće. Na kraju ih posuti šećerom u prahu.

Mafiši ili listići, ili čak kroštule, kako su ih nazivali, a kod Rusina čeregi, pržilo se za raznorazne prilike. Za svadbu obavezno gde su se nudili u porcelanskim tanjirima, ili ih se prosulo na stolove pre supe (kao predjelo). Na svadbu su ih donosili svatovi po mladinoj strani (pridanci) u štikovanim salvetama. Mafiše koje je ispržila mladina majka i kuma stavljalo se na sto, a ostale koje je donosila bliska rodbina sipalo se u sanduk koji se čuvalo na tavanu. Tamo su mafiši mogli jako dugo da stoje. Mafiše se obavezno nosilo i za krštenje.

