

Pita sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Glavni sastojci:

- **500 g** tankih kora za pitu (15 kom.)
- **500 g** domaćih jagoda
- **250 ml** slatke pavlake
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** kristal šećera
- 3 jaja
- **malosoli**
- **maloulja**

Priprema

Jagode oprati, odstraniti listice i raseci na četvrtine, te ih podeliti na 5 jednakih delova i odložiti u 5 posudica. U svaku posudu sa rasecenim jagodama dodati po 20 g (1 prepuna kašika) šećera u prahu i lagano viljuškom izmešati.

Belanca odvojiti od žumanaca, svaki u posebne posude za mešanje. Belanca sa malo soli mikserom umutiti u čvrst sneg. Žumanca sa kristal šećerom mikserom penasto umutiti. Slatku pavlaku malo mikserom umutiti, tek toliko da nije posve tekuće. U razmucena žumanca varjačom lagano umešati sneg od belanaca i malo umucenu slatku pavlaku i dobro promešati da se dobije jednolicna masa. U svaku posudicu sa jagodama dodati oko 7 kašika umucene smese od jaja i slatke pavlake i lagano varjačom izmešati. Malo smese bez jagoda ostaviti za prelivanje pita u tepsiji pre pečenja. Rernu zagrejte na 180 stepeni. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 37cm. x 22,5cm. premažite margarinom, dno i stranice i obložite papirom za pečenje. Prionite izraditi pita: Prvu koru premažite sa malo ulja, na nju položite drugu koru koju takoer premažite sa malo ulja, pa zatim stavite trecu koru, koju takoer premažete sa malo ulja. Na nju rasporedite nađev sa jagodama iz prve posudice (po cijeloj kori, samo ne po rubovima). Dva krajnja kraja testa uvijte na unutrašnju stranu i sve skupa uvijte (na taj način

vam neće u toku pečenja iscuriti nadev). Uvijenu pitu odložiti u tepsiju na papir za pečenje. Isto ponovite s ostalim korama - od 15 kora dobit ćete 5 pita.

Pite premažite sa malo ulja i prelijte sa malo razmucene smese od jaja i slatke pavlake.

Staviti peći u zagrejanu rernu i peći oko 35 minuta. Pecene pite zajedno sa papirom za pečenje izvuci iz tepsije (laganim podizanjem tepsije) na ravnu površinu i pomoću lopatica preneti pite na tacnu za posluživanje koja je posuta prezlina (da se pite ne bi odozdo lepile).

Pite pokriti sa vlažnom krpom i pustiti da se ohlade (na taj način se prilikom secanja testo neće trusiti). Ohlaene pite režite na parčad i pospite šećerom u prahu.

Savet

Posle dugo vremena uspela sam nabaviti prave domaće jagode, slatke, mirišljave. I setih se moje majke koja je radila arobnu pitu sa jagodama istina sa korama koje je sama razvila. A to je davno bilo, negde davnih 70-ih godina prošlog stolea. Odluila sam da se isprobam na tom receptu i stvarno je ispala kao mamina (samo što sam ja koristila kupovne kore). Želim sa Vama da podelim ovaj prelepi recept. Napomena: Zavisno od proizvođača tankih kora u 500 gr. se nalazi: "Žitosrem" Inija 15 kom kora "Mara" u jednom pakovanju koje sam kupila bilo je 13 kora, a u drugom 11 kora.