Domacicina reana pita

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**mekog brašna
- **10 g**soli
- **10 g**šecera
- **u velicini zrna graška**kvasac
- **1,7-2 dl**mlake vode

Za premazivanje testa:

- **50-100 g**margarina

Za nadev:

- **2 kašike**ulja
- **125 g**ocišcenog belog krompira
- **125 g**ocišcene cicoke
- **30 g**suvih vrganja
- **po ukusu**so, biber, ljuta paprika, origano

Priprema

U priipremi ove pite je vreme bitan faktor, ali svakako, ukoliko nemate dovoljno vremena, ima rešenja- umesicete malo mekše testo, a sve ostalo raditi kao što je opisano.

Pripremiti pleh precnika oko 24 cm. U pripremi testa je, kao što sam vec napomenula, vreme vrlo bitan faktor. Ovo testo baš voli da se odmara ;). Izmešajte brašno i so. U vodi (ako testo stoji do ujutru, koristite 1,7 dl vode, a ako žurite, koristite 2 dl vode), razmutite kvasac i šecer i umesite glatko testo. Testo ce biti tvrdo, ali ne brinite zbog toga. Testo upakujte u kesu i ostavite ga da stoji na sobnoj temperaturi do ujutru (što znaci oko 8 h). Ujutru ga podelite na 8 delova, napravite jufkice, premažite ih uljem, dobro upakujte, kako se testo ne bi sušilo i ostavite na toplom mestu oko pola sata.

Sada razvijte jufke i premazujte ih omekšalim margarinom, (jufke naizmenicno razvijajte oklagijom i razvlacite rukama).

Spajate, reajte, jedno na drugo, po 4 testa. Testa spajajte margarinom-kolicinu margarina odredite sami. Poslednje testo nemojte mazati margarinom. Testa prekrijte kesom i ostavite da se odmaraju.

Dok se testa odmaraju, napravite nadev: Vrganje operite i prelijte mlakom vodom. To možete uraditi cim napravite jufkice, kako bi oni imali dovoljno vremena da apsorbuju potrebnu kolicinu vode. Krompir i cicoku izrendajte, a vrganje usitnite, iseckajte, stavite u tiganj, dodajte ulje i dinstajte na nižoj temperaturi oko 5 minuta. Zacinite navedenim zacinima po ukusu. Ostavite da se nadev prohladi.

Dok se nadev hladi, razvijte testa-jedno malo vece od precnika pleha oko 26 cm, a drugo malo manje od precnika pleha

Pleh obložite papirom za pecenje i stavite testo veceg precnika. Poravnajte i dodatno ga oblikujte rukom. Testo treba da bude malo iznad ravni pleha. Sipajte nadev, rasporedite ga po celoj površini, pa potom stavite drugi deo testa. Gornji deo zasecite kao na slici, premažite margarinom i pospite po želji-semenkama, paprikom, origanom... Pitu pecite u zagrejanoj pecnici na 200 C, 25 minuta-dok ne porumeni.

P.S. Umesto cicoke, možete koristiti obican krompir, a vrganje možete zameniti šampinjonima (potrebno je oko 250 g šampinjona).

Ukoliko ne postite, a u svojoj ishrani koristite mast, savetujem da testa premazujete mašcu ;)

Savet