

Pita sa domacim korama od heljdinog brašna



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** heljdinog brašna
- **200 g** belog brašna
- **50 ml** ulja
- **1** jaje
- **1/3 kašičice** suvog kvasca
- **380 ml** kisele, tople, vode
- **1,5 kašičice** soli

Za fil:

- **600 g** sitnog sira
- **100 g** zrelog kajmaka
- **2** jajeta
- **1/2 kg** spanaca (zelja, blitve)
- **1 kašičica** soli
- **70 g** zamrznutog putera

Za prelivanje kora:

- **300 ml** pavlake za kuvanje

Priprema

Ideju za ovaj recept sam videla u emisiji GastroNomad, koju vodi, poznati, Nenad Gladic. Ja sam recept malo promenila i napravila pitu po svom ukusu. Pita je ispala fantasticna.

Testo: U dublju vanglicu staviti obe vrste brašna, promešati, pa dodati so, ulje, jaje, suvi kvasac i zamesiti sa toplom kiselom vodom (testo je dosta lepljivo, ali tako i treba da bude). Ostaviti da se testo odmori dok se sprema fil.

Fil: U vrelu vodu, kada prokljuca, ubaciti spanac i bariti ga vrlo kratko, minut, dva. Izvaditi spanac i odmah ga staviti u posudu sa hladnom vodom, da sacuva lepu zelenu boju. Spanac dobro iscediti i iseckati. U vanglicu staviti, prethodno, sjedinjeni sitan sir i kajmak, dodati jaja, so (paziti ako je kajmak slan, so nece trebati) i iseckani spanac. Dobro promešati da se svi sastojci sjedine.

Preko stola raširiti neki stari stolnjak, pa mesto gde ce se razvuci kora posuti sa dosta brašna. Pošto je testo jako lepljivo ovo je idealan nacin da se, pomocu oklagije, razvije kora, bez ikakvih problema. Hvala Lepom Brki na odlicnoj ideji za razvijanje kora od, ovako, lepljivog testa.

Staviti testo na pobrašnjeni stolnjak i, pomocu oklagije, razviti koru, debljine 3 mm.

Po celoj kori, ravnomerno, rasporediti fil, pa ...

...preko fila narendati zamrznuti puter.

Ivice testa, samo malo, vratiti unutra, ka filu.

Testo preseći na pola, pa uviti dva rolata.

Svaki rolat preseći na pola, pa ga staviti u pleh, preko pek papira. Poreane rolate iseci na kocke.

Isecenu pitu preliti sa pavlakom za kuvanje.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Kada pita porumeni izvaditi je, poprskati sa malo vode i pokriti kuhinjskom krpom, da odstoji 15-tak minuta.

Pitu poslužiti sa jogurtom. Prijatno!

Savet