

# *Kraljevska pita sa punjenim palacinkama*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **30** gsvežeg kvasca
- **150** ml mleka
- 1 žumance
- **2** dl jogurta
- **1** kašicica šecera
- **100** g putera
- **500** g brašna za kisela testa
- **1** kašica ciasoli
- Za fil:
  - **300** g mlevenog mešanog mesa
  - 3kuvana jajeta
  - **100** g pirinca
  - **350** g šampinjona
  - **1** vezaperšunovog lista
  - **1** vezamiroije
  - **7** kašikakisele pavlake
  - **1** veca glavicacrнog luka
  - 6palacinki
  - po potrebi ulje
  - po željinur/kecap
  - po željiso i biber
- Za 6 palacinki:
  - **100** g brašna
  - **1** jaje
  - **1** kašikaulja

- na vrh nožasoli
- **100 ml mleka**
- **120 ml kisele vode**
- Za premazivanje:
- **1belance**

## Priprema

U mlako mleko izmrvti kvasac, dodati šecer i kašicu brašna, promešati i ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje sipati polovinu brašna i so pa promešati, dodati jogurt sobne temperature, žumanca, nadošao kvasac i rastopljeni puter, pa promešati. Postepeno dodavati preostalu kolicinu brašna i umesiti srednje tvrdo testo. Testo posuti brašnom, pokriti krpom, ostaviti 30-tak minuta da naraste, pa ga kratko premesiti i ostaviti 15 minuta da odstoji. Smesu za palacinke umutiti mikserom i ostaviti da odstoji pre pecenja najmanje 30 min. na sobnoj temperaturi. Nakon toga ispeci palacinke. Zatim spremeti fil. Skuvati 3 jaja, kao i pirinac u koji dodati so po ukusu. Šampinjone ocistiti, oprati, iseckati, posoliti i propržiti na malo ulja. Peršun i miroiju oprati i izmiksati sa kuvenim jajima i 2 kašike pavlake. Crni luk ocistiti, iseckati i staviti da se prži, pa kada postane staklast dodati mleveno meso, posoliti i propržiti sve zajedno. Isprženo meso i luk takoe izmiksati. Skuvani pirinac pomešati sa 3 kašike kisele pavlake. Razviti testo pravougaonog oblika oko 6 mm debljine na pek papiru. Preko testa staviti palacinke koje premazati smesom od 2 kašike pavlake i pinura ili kecpa po želji. Preko palacinki staviti izmiksana jaja sa peršunom i pavlakom, preko toga šampinjone, preko njih pirinac, a preko pirinca smesu sa mlevenim mesom. Filovane palacinke saviti tako što se savijaju prvo krace, pa duže strane palacinki. Pomocu papira za pecenje prebaciti prvo jednu stranu testa, pa onda drugu i rukama spojiti ivice da ne iscuri fil. Pažljivo okrenuti pitu naopako i staviti u pleh velilcine 39x24 cm, obložen papirom za pecenje. Po piti nožem pažljivo povuci linije, pa je premazati umucenim belancetom i ostaviti da odstoji 20-ak minuta. Rernu zagrejati na 200 stepeni C i pitu peci oko 35 minuta. Izvaditi iz rerne, ostaviti 20-ak minuta da se prohladi i seci.

## Savet

Ne treba da vas uplaši puno sastojaka :) Nije sve kao što izgleda. Deluje puno, a zapravo nije strašno. Uostalom, pitu možete puniti i bez palainki. Meni je ostalo, pa sam probala. Svakako je ukusna i puna fila.