

Pita sa nadevenim paradajzom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- 225 g brašna
- 100 g margarina
- 1 žumanac
- 2-3 kašike hladne vode
- po ukusu soli

I još:

- 6 paradajza
- 300 g mlevenog juneceg mesa
- 1 veci crni luk
- 1-2 kašice griza
- 1 žumanac
- 1 kašika pavlake za kuvanje
- po ukusu soli
- po ukusu bibera
- 1 kašica svežeg vlašca

Preliv:

- 2 belanca
- 2 jajeta
- 150-175 ml mleka
- 1 kašica brašna

- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 kašičica** svežeg vlašca

Priprema

Za testo staviti u zdelu brašno, so, narendani margarin i jedno žumance. Belance ostaviti sa strane, trebace za preliv.

Sipajuci hladnu vodu, umesiti glatko testo. Ako je previše tvrdo, slobodno dodajte još koju kašiku vode. Sastojci treba da se lepo povežu. Umotati testo u najlon foliju i staviti u frižider na pola sata.

Paradajz izdubiti i okrenuti da se ocedi od suvišne tecnosti. Na malo ulja pržiti seckani crni luk, kad omekša, dodati meso i pržiti dok ne promeni boju. Poprašiti grizom, kolicina zavisi od toga da li je meso masnije pa ispusti više tecnosti, meni je bilo dovoljno dve ravne kašičice... Umešati žumance, belance ostaviti sa strane za preliv, posoliti, pobiberiti, dodati seckan vlašac i pavlaku za kuvanje. Doterati ukus.

Ohlaenim nadevom puniti paradajz.

Izvaditi testo iz frižidera, pa oklagijom razvuci na velicinu kalupa, 24-26 cm. koji smo premazali margarinom. Malo izdici ivice.

Po kori raspodeliti ostatak mednog fila.

Poslagati paradajz punjenim delom na dole.

Za preliv umutiti dva cela jajeta sa belancima, mlekom, kašicom brašna, zaciniti po ukusu i dodati zacinsko bilje.

Preliv pažljivo sipati u kalup izmeu paradajza.

Pecnicu podgrejati na 180 stepeni i peci 35-40 minuta, ili dok test cackalicom ne pokaže da je suv... Sredina se mora stegnuti.

Pecenu pitu prohladiti, pa seci na kriške. Poslužiti uz jogurt, ili vec po želji...

Savet