Pita sa mesom i ovsenim pahuljama



Sastojci

Fil:

- 400 g svinjsko dvaput mleveno meso
- 10 supenih kašika ovsenih pahulja
- 2 vece glavice crnog luka
- 1 veca supena kašika margarina (po ukusu)
- so
- biber (po ukusu)
- 2 jajeta
- 1 veca kašika milerama

Kora:

- 1 šolja brašna
- 120 g margarina
- 1/3 šolje voda sa ledom (po potrebi još)
- 2-3 prstohvata soli
- 2-3 prstohvata šecera

Priprema

Za fil: Na vecoj kašiki margarina izdinstamo dva poveca luka isecena na trakice, posolimo, pobiberimo. Kada je luk omekšao i postao staklast, dodamo mleveno meso, i ovsene pahuljice koje smo oko sat vremena ranije natopili sa oko 100-120 ml vruceg mleka da omeknu.

Sve zajedno kratko dinstamo, tek da meso promeni boju, dosolimo po potrebi umešamo dva jaja i dve kašike milerama.

Za koru: Izgnjecimo margarin koji smo predhodno dobro ohladili, dodamo brašno, so, šecer i izmešamo koliko možemo bez ruke, dodamo ledenu vodu, još malo promešamo bez doticanja.

Testo izrucimo na pobrašnjenu podlogu i kratko ga mesimo da bude glatko i da se sa njim može raditi. Ako se zagreje poželjno ga je ohladiti malo u zamrzivacu. Testo podelimo na 1/3 i 2/3. Veci deo razcucemo oklagijom na debljinu 3-4 mm. Testo pomocu oklagije prenesemo na vatrostalni sud u cije dno smo postavili parce pek papira.

Testo je elasticno, pa se lako da namestiti prstima uz ivicu. Višak odklonimo kuhinjskim makazama. Testo napunimo filom. Ostatak testa takoe razvucemo oklagijom i sa njom ga prenesemo na fil. Prstima namestimo, odsecemo višak, slepimo krajeve, stiskajuci i na kraju, izbušimo nekoliko rupica za paru i za dekoraciju.

Pitu pecemo u unapred zagrejanoj pecnici na 180 stepeni oko 40 minuta tj. dok nedobije lepu boju.