Posna pita sa ribom



Sastojci

Fil:

- 500 g ribljeg filea (može bilo koja riba, kojoj su potpuno uklonjene kosti)
- 2 srednje glavice crnog luka
- 1 cen belog luka
- 3 srednja skuvana krompira
- so
- biber
- lovorov list
- šolja sirceta

Testo:

- 500 g mekog brašna
- 1 šolja mlake vode
- so
- malo ulja

Priprema

Umesite meko testo od prosejanog brašna, soli i mlake vode. Testo podelite na dve jufke, obe namažite uljem, prekrite platnenom salvetom i ostavite na toplo mesto, da odstoje najmanje pola sata.

Za to vreme naseckajte luk na rebra, stavite ga u ciniju i zalijte sircetom, posolite i dodajte lovorov list. U ovoj marinadi, luk neka stoji najmanje 30 minuta.

Naseckajte ribu i kuvani krompir na kockice, cenom belog luka, dodajte luk koga ste predhodno izvadili i ocedili iz marinade, so i biber - prema ukusu.

U dobro podmazanu tepsiju stavite testo, koga ste prethodno razvukli oklagijom ili rukama na odgovarajucu dimenziju. Dobro umešeno i odstajalo testo je jako elasticno, ne kida se i lako ga je razvuci rukama. Prekrijte ga filom i dodajte melo ulja.

Korom od druge jufke prekrijte fil, te je izbockajte viljuškom i opet premazite uljem. Pita se pece na temperaturi od 180 stepeni, oko 40 minuta, dok ne porumeni.

Kada je izvadite iz rerne, još vrelu prekrijte, mokrom platnenom salvetom i ostavite tako da se potpari neko vreme. Postoji i masna varijanta ove pite, a fil je podložan izmenama.

Probala sam ga i sa dodatkom šampinjona, praziluka, zelja i dr povrca.

Pita se može posluži i hladna, ali kod mene nikad ne doceka da se ohladi.