

Moja pita sa mesom



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1/2** kockice kvasca
- **200 ml** mleka
- **4 kašike** kiselog mleka
- **1** jaje
- **70 ml** ulja
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera

Za premazivanje kora:

- **100 g** rastopljenog margarina (putera)

Za fil:

- **1/2 kg** mešanog mlevenog mesa
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **2 cašnje** belog luka
- biber
- suvi biljni zacin

Za prelivanje pite:

- 250 ml pavlake za kuvanje
- 2 jajeta
- 4 kašike rastopljenog margarina (putera)
- 1 kašičica soli

I još:

- kecap

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šecera podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati jaje, kiselo mleko, so, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da naraste.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na tri dela. Dve trecine testa ostaviti na stranu, a jednu trecinu podeliti na cetiri dela. Od svakog dela napraviti loptice testa (cetiri loptice).

Sve cetiri loptice testa razvuci u krug.

Jedan krug testa premazati sa rastopljenim margarinom, staviti drugu koru, pa i nju premazati sa margarinom. Isto uraditi i sa trecom korom. ?etvrtu koru staviti preko, ali ne premazivati je.

Tako naslagane korice razvuci u pravougaoni oblik, prema plehu u kome cete peci pitu (vel. mog pleha je bila 24X40 cm. Pleh podmazati rastopljenim margarinom. Staviti razvucenu koru.

Fil: Mleveno meso, zajedno sa sitno iseckanim crnim i belim lukom, staviti da se izdinsta, na malo ulja. Posuti suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu. Kada su se meso i luk izdinstali skloniti da se, malo, prohlade. Preko razvucene kore, u plehu, sipati kecap, pa ga razmazati po celoj kori i posuti sa pola kolicine izdinstanog mesa.

Isti postupak ponoviti sa drugom trecinom kora (podeliti na cetiri loptice - razviti cetiri kruga - premazivati krugove rastopljenim margarinom i re?ati ih jedan preko drugog - razviti vecu koru i staviti je u pleh). Preko razvucene kore sipati kecap (kolicina po želji) i posuti drugu polovinu mesa.

Na kraju isti postupak uraditi i sa zadnjom trecinom kora. Staviti razvucenu koru preko mesa i iseci je na kocke.

Za prelivanje kora: U posudu sipati pavlaku za kuvanje, razbiti jaja i dodati rastopljeni margarin i so. Sve umutiti da se sjedini (margarin ce se malo "zgrudvati" u dodiru sa hladnim sastojcima, ali to ne smeta). Tako pripremljeni preliv, prvo kašikom prelitati svako iseceno parce pite, pa zatim ostatkom zaliti celu pitu. Ostaviti da naraste, dok se rerna ugrije, na 170 C.

Staviti da se pece u zagrejanu rernu, dok pita ne dobije lepu rumenu koru. Da budete sigurni da je pita pecena isprobajte cackalicom. Pecenu pitu izvaditi i ostaviti da se malo prohladi. Ne pokrivati je.

Poslužite je sa jogurtom ili nekom salatom, po vašoj želji.

Savet