

Pita sa ribom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Fil:

- **2** **veca**fileta bele ribe
- **3** šagarepe
- **1** paprika babura
- **1** crveni luk
- **3** **cešn**jabelog luka
- **2** **caše**belog vina
- **1/2** **šolje**kukuruza, šecerca
- **3** **kašike**soka od limuna
- **1/4** **šolje**mirođije
- **malos**vežeg peršuna i timijana
- **2** **kašike**putera
- so, biber
- bešamel sos

Za koru

- **1** **šolja**brašna
- **1/4** **kašice**soli
- **1** **kašice**praška za pecivo
- **1/4** **kašice**sode bikarbone
- **3** **kašike**putera
- **1/3** **šolja**kiselog mleka

Priprema

Prvo poširamo ribu. U dublji tiganj sipamo oko 400 ml meka i pola čaše belog vina. Ne brinite ako se mleko zgruša kad se zagreje, kad se sve završi mi to procedimo i taj nazovi sir takodje dodamo u riblju pitu. Dodamo dva lista lorbera, so, sveže samleven biber, dva struka mirodjije, malo timijana. U sve to dodamo cele filete ribe i na laganoj vatri poširamo oko 10 minuta. U međjuvremenuu drugom tiganju izdinstamo iseckano povrce da dobije staklast izgled. Takodje napravimo bešamel sos, puter, mleko brašno, malo soli ide u to. Više puta sam pisala recept za isti. Kad je riba gotova, izvadimo i stavimo je na povrce, rukom cepamo male komadice. Promešamo. Bez obzira da li ste koru pravili sami ili ne, kora mora prvo da se pece na slepo oko 10tak minuta dok porumeni. Inace kada budemo sipali fil bice gnjecava. Peci na slepo, vecina iskusnih domacica zna, ali neko možda nije to još radio pa da utvrdimo gradivo. Stavimo koru u namašćen pleh gde cemo peci pitu. Malo ga viljuškom izbodemo, pa stavimo papir za pecenje. Sipamo pirinac ili pasulj ma njega da se testo ne bi diglo. To naravno kad je slepo pecenje gotovo odstranimo. Pirinac i pasulj još uvek možemo koristiti. Sada sipamo mešano povrce i ribu, nazovi sir i vrh premažemo bešamel sosom. Pecemo na 200 stepeni Celzija oko 20 minuta.

Savet

U Srbiji pravimo razne pite, veinom sa mesom ili sirom. Ovde na Novom Zelandu je vrlo popularna pita sa ribom. Nije ni udo kad ribe (morske) ima u izobilju po pristupanim cenama. esto dodje i iz domaeg ulova. Vrlo ukusna pita i svakako probajte! Samo da još dodam ja sam zbog nedostatka vremena koristila gotovu koru.