

Najukusnija pita sa zeljem



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **150 ml** mleka
- **100 ml** kisele vode
- **1 kockica** kvasca
- **1** jaje
- **1** belance
- **3 kašike** ulja
- **3 kašike** gustog jogurta
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera

Za fil:

- **400 g** sira
- **1 veka vezica** zelja (ili 2 manje)
- **3** jajeta
- **1/2 kašice** praška za pecivo

I još:

- 120 g putera
- 80 ml ulja
- 1 žumance
- 1 kašik amleka

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati jaje, belance, ulje, jogurt, so, kiselu vodu i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti ga da udvostruci svoju zapreminu.

Pomešati puter i ulje i staviti na, tihu, vatru da se puter otopi. Radnu površinu, na kojoj ce se raditi pita, dobro premazati mešavinom ulja i putera (brašno se više ne koristi). Izruciti naraslo testo, podeliti ga na pet delova i napraviti jufkice.

Napravljene jufkice poređati u podmazani pleh i, obilno, ih premazati mešavinom putera i ulja. Ostaviti ih, 15-tak minuta, da testo odmori.

Za to vreme pripremamo fil. Ocistiti zelje i sitno ga iseckati. Posoliti ga sa kašicicom soli, promešati i ostaviti ga pet minuta. U dublju posudu izmrvti sir, razbiti jaja i dobro promešati. Ja nisam dodavala so, jer je sir bio slan. Ubaciti dobro, rukom, isceđeno zelje i sjediniti. Na kraju dodati prašak za pecivo i promešati.

Uzeti jednu jufkicu i, na podmazanu površinu, razviti, oklagijom, tanku koru. Posuti je filom i ...

...preklopiti u vidu pisma.

Zatim uzeti drugu jufkicu, razvuci koru, posuti koru filom i na sredinu kore staviti, ispresavijenu, prvu koru.

Sada, prvo stranu od nas prebaciti do polovine kore u sredini, pa ...

...gornju stranu prebaciti preko.

Zatim levu stranu prebacimo do polovine kore, i ...

...završavamo sa prebacivanjem desne strane. Dobijamo oblik pisma. Iskusne kulinarke mi nece zameriti (nadam se) na ovom postupnom objašnjenju sklapanja testa. To sam uradila iz razloga, što ima dosta mladih na Receptima, pa sam sigurna da ce im ovo objašnjenje dosta pomoci.

Isti postupak ponoviti i sa ostalim korama. Kada je završen proces slaganja, testo obilno premazati mešavinom putera i ulja, pa ga ostaviti 20 minuta.

Uzeti tepsiju, vel. 30 cm, i stranice dobro premazati masnocom. Dno prekriti pek papirom. Odstajalo testo, blago, oklagijom, malo razvuci u krug i prebaciti ga u tepsiju.

Testo razrezati na cetiri dela i ...

...premazati ga mešavinom žumanceta i malo mleka. Ostaviti pitu da naraste, dok se ugrije rerna, na 170 stepeni.

Staviti pitu da se pece. Probat i cackalicom da li je pecena i, ako treba, pokriti je alu folijom. Ispecenu pitu izvaditi i pokriti je krpom, da se prohladi.

Prohla?enu pitu iseci na parcice i poslužiti uz jogurt ili kiselo mleko. Ovo je najukusnija pita sa zeljem, koju sam ja, do sada, probala. Napravite je i uverite se sami.

Savet