

Lisnata pita sa tikvicama i sirom



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **360 g** brašna
- **130 ml** mleka
- **70 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašičica** šećera

Fil:

- **800 g** tikvica
- **200 g** crnog luka (2 srednje glavice)
- **1** jaje
- **200 g** sira
- **1 kašičica** umbira u prahu
- **1 kašičica** mlevenog bibera
- **1/2 vezice** peršuna

...i još:

- **125 g** zamrznutog putera (ili margarina)

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaje, ulje, pripremljeni kvasac i zamesiti testo. Ostaviti testo da naraste, dok se sprema fil.

Fil: Za fil su potrebne namirnice, koje se vide na slici. Tikvice oljuštiti i narendati na krupnoj strani rendeta. Posuti ih sa kašicom soli, promešati i ostaviti pola sata, da bi tikvice otpustile vodu. Za to vreme ocistiti crni luk i iseckati ga sitno. Staviti da se prodinsta, na malo ulja. Ohladiti. Posle pola sata tikvice dobro rukom iscediti i staviti ih u dublju posudu. Dodati izrendani sir, jaje, umbir u prahu, biber i iseckani peršun. So nisam dodavala, jer je sir bio prilično slan.

Nadošlo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti na devet jufkica.

Svaku jufkicu razviti u krug, vel. desertnog tanjirica.

Uzeti prvi razvijeni krug od testa, staviti ga na pobrašnjenu podlogu i preko narendati (prethodno zamrznuti) puter ili margarin.

Poklopiti drugom koricom, narendati puter (margarin), pa poklopiti trecom koricom i preko nje ne rendisati puter.

Ponoviti postupak i sa ostalim koricama, tako da dobijamo tri grupice testa, od po tri korice.

Uzeti kalup sa obrucem, vel. 26 cm, pa ga obložiti pek papirom. Uzeti prvi deo testa i razviti ga, malo veceg obima, od kalupa. Prebaciti ga u kalup i podici ivice testa.

Preko kore rasporediti pola fila (ako je potrebno fil, prethodno, rukom iscediti).

Preko fila staviti drugi deo testa, pa rasporediti ostatak fila. Pokriti sa trecim delom testa i napraviti, mali rub, od testa. Premazati pitu sa mešavinom žumanceta i malo mleka i ostaviti da naraste, dok se rerna ne ugrije na 170 stepeni.

Preko premazane pite narendati, malo, putera (margarina) i staviti da se pece.

Pecenu pitu izvaditi iz rerne, pokriti krpom i ostaviti, u kalupu, da se prohladi.

Kada se pita prohladi skloniti obruc i pitu prebaciti na plato za poslužnje. Iseci pitu i poslužiti.

Savet