

Jagnjeca pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 225 g brašna
- 100 g hladnog putera
- 3 kašike hladne vode
- prstak soli

Fil:

- 1/4 šoljemaslinovog ulja
- 1 kg isecenog jagnječeg mesa
- 1 crveni luk, isecen
- 4 cenabelog luka u tankim kriškama
- 2 šargarepe, isecene na kolutove
- 1/2 šoljeparadajz pire
- 3 šoljegovedje bistre supe
- 2 kašike Worcester sosa
- 2 kašike svežeg ružmarina
- 2 kašike gustina
- 1 patlidžan, isecen na kolutove
- 100 g smrznutog graška

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo pripremimo testo. Prosejemo brašno u ciniji, i prstima umešamo puter, dok dobijemo fine mrvice. Dodamo so i vodu, i umesimo testo. Zamotamo u plasticnu foliju i ostavimo u frižideru, dok spremimo fil.

Zagrijemo ulje u velikom tiganju na srednjoj temperaturi. Dodamo jagjetinu. Povremeno promešamo, oko 5 minuta. Izvadimo iz tiganja pa u isti dodamo iseceno povrce, prvo crni i beli luk, pa patldžan, pa buraniju, paradajz i papriku Umutimo gustin sa malo vode. Dodamo prvo u tiganj bistru govedju supu, zacine, pa vratimo jagjetinu i dodamo razmucen gustin i worcester. Na niskoj temperaturi krckamo oko sat vremena. Sklonimo sa šporeta i ostavimo da se ohladi.

Predgrijemo rernu na 200°C. Izvadimo testo i izrolamo ga. Stavimo posudu u kojoj cemo peci pitu, namastimo je i isecemo na tetsu krug malo veci od dna. Obložimo dno i zidove posude. Odsecemo višak testa. Sipamoo fil pa od ostatka testa izrolamo poklopac. Zatvorimo dobro pitu i premažemo ulupanim jajetom. Pecemo 40 minuta.

Savet

Kad spremamo neko meso, piletnu, ribu, jagjetinu, govedinu, pa nam ostane mesa, skoro sigurno je sledei obrok Pita. Tako i ovde, bogato dodato povre još nekoliko sastojaka i prava poslastica.