

Acak pita sa katmer korama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **1 kašicica** soli
- **300 ml**mlake vode
- **200 g**masti

Fil:

- **1 glavicacrнog luka**
- **4**jajeta
- **2**kisela mleka
- so
- biber
- peršun ili vlašac

Za ukrašavanje:

- **malosusama**

Priprema

Stavite brašno i so u vanglu, pa u brašnu napravite udubljenje u koje cete sipati mlaku vodu. Formirajte kuglu testa i mesite 5 minuta. Ostavite testo da odstoji 15 minuta da se odmori.

Testo razvucite u krug debljine pola prsta. Koru zasecite zrakasto.

Uzmite u ruku malo masti i premažite centar, zatim savijte jedan krak pa i njega premažite i tako sve do poslednjeg kraka, njega ne premazujete.

Ostavite testo da se odmori, nekih 5 minuta.

Razvucite testo oklagijom da pree ivice tepsije.

Na malo masnoce propržite glavicu luka i ostavite da se ohladi. Umutite jaja žicom za mucenje pa dodajte kiselo mleko, luk, so, biber i ja sam dodala vlašac, a vi možete i list peršuna.

Sipajte fil preko testa.

Delove kore koja je visila preko ivice tepsije presavijte i stavite preko fila.

Otopite malo masti i premažite ivice pite kako bi se susam zalepio.

Pecite pitu pola sata na 200°C. Pecenu pitu poprskajte hladnom vodom i prekrijte kuhinjskom krpom. Kada se malo prohladi možete je služiti. Prijatno!

Savet

Umesto masti možete koristiti margarin ili puter. Zanimljivosti: 'Aak pita u prevodu znai otvorena pita, a pravi se od kore koja takoe ima zanimljiv naziv katmer kore, što znai karanfil. Ime je dobila zbog posebnog naina seenja i sklapanja kore, a zbog hrskavosti i ukusa neodoljivo podsea na burek.'