

## *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 glavica** crnog luka
- **4** jajeta
- **2** kisela mleka
- so
- biber
- peršun ili vlašac

#### **Za ukrašavanje:**

- **malosusama**

### **Priprema**

Stavite brašno i so u vunglu, pa u brašnu napravite udubljenje u koje ćete 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 pređe 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: 'A?ak pita u prevodu zna?i otvorena pita, a pravi se od kore koja tako?e ima zanimljiv naziv katmer kore, što zna?i karanfil. Ime je dobila zbog posebnog na?ina se?enja i sklapanja kore, a zbog hrskavosti i ukusa neodoljivo podse?a na burek.