

Pita sa pavlakom, šunkom i krastavcima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna
- **1/2 kockice** kvasaca
- **1+1 kašicica** šećera
- **1** jaje
- **60 ml** ulja
- **150 ml** mleka
- **1/2 kašicice** mlevenog bibera
- **1 kašicica** kurkume
- **1,5 kašicica** soli

Fil:

- **200 g** pavlake sa iseckanom paprikom
- **200 g** praške šunke
- **80 g** kiselih krastavica
- italijanska mešavina začina

Za premazivanje pite:

- **1** žumance
- **1 kašicica** jogurta

... i još:

- 150+30 g margarina/maslaca

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom jedne kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati kašičicu šecera, so, kurkumu, mleveni biber, pa izmešati. Zatim dodati jaje, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo (ako je potrebno dodati, najviše, jednu kašiku brašna). Prekriti testo providnom folijom i ostaviti da naraste (da udvostruci svoju zapreminu).

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu i podeliti ga na devet jednakih delova (testo izdužite u oblik valjka i podelite ga na devet komada). Svaki deo oblikovati u jufkicu. Jufkice razviti u krug, velicine vece tacne, i poreati ih na sto.

Fil: Pavlaku sa paprikom podeliti na tri dela. Kisele krastavcice iseckati na kockice, pa ih dobro iscediti. Šunka se krupno rendiše direktno na testo.

Odgovarajucu posudu za pecenje, vel. 26cm, podmazati margarinom / maslacem. Na pobrašnjenu podlogu staviti jednu razvijenu koricu - preko narendati margarin / maslac - preklopiti drugom koricom - narendati margarin / maslac i, na kraju, preklopiti sa trecom koricom. Sada korice razviti u velicini posude u kojoj ce se pita peci. Razvijenu koru prebaciti u posudu. Preko kore premazati 1/3 pavlake sa paprikom, posuti sa 1/3 iseckanih krastavcica i narendati 1/3 šunke. Preko svega posuti italijanskom mešavinom zacina (zacine staviti po ukusu).

Isti postupak ponoviti još dva puta, ali sa po dve korice. Zadnje dve korice razviti malo vece, nego što je velicina posude, staviti ih preko i ivice podaviti ispod pite. Ostaviti pitu da odmori 15-ak minuta. Zatim je premazati mešavinom žumanceta i jogurta i posuti sa 30 g iseckanog margarina / maslaca. Celu površinu pite izbockati, do dna, viljuškom ili cackalicom (da se ne bi odvojila gornja korica).

Staviti pitu da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 200 stepeni. Kada pita blago porumeni smanjiti temperaturu na 180 stepeni i pitu ispeci do kraja (probati cackalicom i ako je potrebno prekriti je alu folijom da ne izgori). Pecenu pitu izvaditi iz rerne, prekriti je kuhinjskom krpom i ostaviti da se malo prohladi.

Prohlaenu pitu iseci i poslužiti.

Savet