

Pide (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **600 g**brašna
- 1jaje
- **50 ml** ulja
- **150 ml**jogurta
- **150 ml**vode
- **2 kašicice**šecera
- **2 kašicice**sesoli
- **10 g**vasca

Fil od mesa:

- **400 g**mljevenog juneceg mesa
- 2 paprike
- 2svježa paradajza
- **1 glavicacrnog** luka
- **malobijelog** luka
- suvi biljni zacin
- biber
- so
- **malomljevene** crvene paprike (može i ljute)
- peršun
- ulje

Fil od spanaca i sira:

- **1jaje**
- **150 g sira**
- **150 g spanaca**

Priprema

Jaje, ulje, jogurt, vodu, šefer, so i kvasac sjediniti i dobro promiješati. Dodati brašno i umijesiti tijesto, ako je tijesto pretvrdio dodavati još malo vode. Tijesto treba da odstoji 45 minuta.

U ulju proprziti luk, dodati meso i pržiti 5 minuta, zatim dodati sitno isjeckanu papriku i pržiti još 5 minuta, dodati paradajz, malo bijelog luka, suvi biljni zacin, bibera, soli, mljevene crvene paprike i na kraju peršun. Fil je gotov kad gotovo sva tecnost ispari.

Pripremiti fil od spanaca i sira, svi sastojci se pomiješaju i sjedine. Ako fil nije slan, dodati soli. Pretežno ne treba jer je sir slan.

Tijesto premjesiti i podijeliti na 10 jednakih djelova. Ko zeli vece pide neka tijesto podijeli na 8 jednakih djelova.

Oblikovati loprice i rastanjiti oklagijom na 15-20 cm.

Stavlјati fil na stedinu i oblikovati pide. Krajeve dobro spojiti. Reati u pleh. Peci u zagrijanoj rerni, na 220C 10-15 minuta.

Savet

Da bi ste lakse ogulili paradajz samo ga ostavite nekoliko minuta u toplu vodu.