

# *Posna pita sa povrcem*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Testo za koru:**

- **300** g brašna
- **1/2** kesicesuvog kvasca
- **2** kašicicesoli
- **1** kašicica šecera
- **40** ml ulja
- **150** ml toplo vode

### **Fil:**

- **70** g crvenih sojinih ljuspica
- **1** veća glavica crnog luka
- **2** srednje paprike
- **200** g šampinjona
- **3** cešnjabelog luka
- **100** ml pasiranog paradajza
- **1/2** vezice peršuna
- **1** kašicica origana
- **2** kašicice suvog biljnog zacina
- **1** kašicica mlevenog bibera
- **1** kašicica timijana
- **1** kašika aleve paprike
- ulje

## Za premazivanje korica:

- ulje

## Preparacija

Testo za koru: U vanglicu staviti brašno, dodati so, šefer i kvasac. Promešati. Sipati ulje i sa topлом vodom zamesiti testo. Testo prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu i mesiti ga, uz dodavanje brašna, sve dok se ne dobije elasticno, mekano testo, koje se ne lepi za ruke. Umešeno testo formirati u oblik lopte, ostaviti ga na pobrašnjenoj radnoj podlozi prekrivenog providnom folijom. Ostaviti testo da miruje, dok se ne spremi fil.

Fil: Sojine ljušpice preliti vrelom vodom i ostaviti 10 minuta, odnosno dok ne nabubre. Zatim ih, rukom, dobro iscediti. Crni i beli luk, kao i peršun sitno iseckati. Paprike i šampinjone iseckati na kockice.

U odgovarajućoj posudi sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti obe vrste iseckanog luka i dinstati ga, oko, pet minuta. Zatim dodati soju, paprike i šampinjone. Preliti sa pasiranim paradajzom, posuti sa suvim biljnim zacinom, biberom, origanom, timijanom i alevom paprikom. U polupokrivenoj posudi i na srednjoj temperaturi dinstati povrce, dok ne ispari sva tecnost. Zatim, dodati iseckani peršun, probati da li treba dodati još šta od zacina i skloniti posudu sa vatrenim. Ostaviti da se ohladi.

Testo, oklagijom, razviti u oblik pravougaonika. Premazati testo uljem i saviti kao pismo. Testo, od sebe saviti do pola, premazati uljem, suprotnu polovinu testa prebaciti preko savijenog dela, pa i to premazati uljem. Levu stranu testa preklopiti do pola, premazati je uljem, pa desnu stranu testa prebaciti preko preklopljene. Testo, odmah, ponovo razviti u pravougaonik i ponoviti nacin premazivanja. Premazano testo prekriti providnom folijom i ostaviti dok se fil, potpuno, ne ohladi.

Zatim, testo na pobrašnjenoj podlozi razviti tanko, u oblik pravougaonika. Dobro premazati uljem i raporediti fil, po celoj površini. Fil, blago, rukom pritisnuti. Levu i desnu stranu kore, malo, prebaciti preko fila, pa uviti rolat.

Rolat prebaciti u veliki pleh, od el. šporeta, preko pek papira. Rolat dobro premazati uljem i staviti da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Pecenu pitu (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Zatim je iseci na deblje parcice i poslužiti. Pita je ukusna topla i hladna.

## Savet