"Masna" pita sa višnjama i medom u crnom vinu



Sastojci

Testo:

- 700 g brašna
- 200 g svinjske masti
- oko 1,5 dl hladne vode
- 1 kašicica soli

Nadev:

- 400 g višanja
- 8 dl vode
- 1 dl crnog vina
- 250 g meda
- 8 kašika gustina
- 1 kesica cimeta

Premazivanje:

- 4 kašike džema od kajsija
- 30 g kokosa

Priprema

Mast odmeriti i staviti u zamrzivac, na 15-tak minuta, da se malo stegne. U prosejano brašno dodati so i izmešati. Napraviti udubljenje i izruciti stegnutu mast i hladnu vodu, pa zamesiti meko, glatko testo. Podeliti ga na 3 loptice i staviti u posebne kese u zamrzivac, oko pola sata.

Dok testo odmara u zamrzivacu, pripremiti nadev – u 1,5 dl vode razmutiti gustin, a ostatak vode, crno vino i med staviti da provri. Kada provri, iskljuciti plotnu, dodati višnje i cimet, pa u tankom mlazu izruciti razmucen gustin, mešati kratko da se zgusne i ostaviti da se ohladi.

Ukljuciti rernu da se zagreje na 180 C.

Izvaditi prvu lopticu testa i rastanjiti tanko, malo vecih dimenzija od pleha (35 x 25 cm). Namotati na oklagiju i preneti u nepodmazan pleh (jer je testo masno), tako da ivice malo padnu preko stranica pleha. Koru malo izbosti viljuškom.

Staviti da se malo ispece, oko 10 minuta.

Izvaditi pleh iz rerne i preko pecene kore staviti polovinu nadeva i rasporediti ga ravnomerno po celoj površini. Rastanjiti i drugu koru velicine pleha, staviti preko nadeva, izbockati viljuškom i staviti da se pece oko 10 minuta.

Postupak ponoviti i sa drugom polovinom fila i trecom korom.

Kada gornja kora porumeni, a pita se odvoji od stranica pleha, izvaditi iz rerne i premazati dzemom, te posuti susamom (može i mlevenim orasima, lešnicima, neslanim kikirikijem), pa prekriti krpom i ostaviti 10 minuta, da se prohladi. Seci na kocke i uživati u krhkom testu i mirišljavom nadevu.

Vino se ne mora stavljati, ako deca konzumiraju kolac, nego povecati kolicinu vode u receptu.

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.