

## *Mitini šeširi*



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 varjac** svinjske masti
- **2 kašičice** soli
- **2 kašike** šećera
- **125 ml** vode
- **125 ml** mleka
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **oko 450 g** brašna
- **1** jaje
- **1** cenbelog luka
- **po ukusu** soli i bibera
- **2 kašike** ajvara
- **1 kocku** prevrelog sira

## **Priprema**

Uzmite punu varjacu svinjske masti. Ovo je mera za onu klasicnu okruglu drvenu varjacu.

Dodajte 2 kašičice soli i 2 kašike šećera.

Dobro umutite varjacom dok se šećer ne istopi i ne napravi se penasta masa. Nikako ne mutiti mikserom.

Dodati 125ml vode i 125 ml mleka. Sve sobna temperatura. Ne treba toplo. Ovo je dosta važno jer ako stavite toplo, kvasac ce da narasta brže nego što je potrebno. Nekada nije bilo kao danas kvasca pa je u originalnom

receptu tecni kvasac kašika vršna. To je onaj kvasac dobijen direktno iz pivare iz bureta. Izmrviti pola kockice kvasca. Sve dobro izmešati.

Polako dodavati kašiku po kašiku prosejanog brašna i stalno mešati. Brašna da bude oko 450gr. Nemojte mnogo da mesite testo samo koliko da se skroz sjedini. ako ga previše mesite postace tvrdo. Lepice se za ruke ali ne brinite posle ce da bude super. Kada jednom u?ete u štos oko "prepoznavanja testa" više vam nece biti problem. Malo pospite brašno preko testa.

Prekrijte pamucnom krpom i pustite da narasta na sobnoj temperaturi.

Testo narasta oko 15 do 20 minuta samo koliko da se duplira možda i malo manje. Ne treba puno da narasta. Ovde je bitno da ne koristite savremenu plasticnu foliju nego da prekrijete pamucnom krpom. Jednostavno da bi testo moglo da "diše". Kada vidite da je testo krenulo to je to.

Fil napravite tako što cete umutiti viljuškom jedno jaje, dodati sitno seckani cen belog luka, veliju prevrelog sira i dve kašike ajvara. Možete dodati soli i bibera po ukusu. Sve to ostavite dok narasta testo da malo beli luk otpusti aromu.

Izvadite testo na pobrašnjavljenu radnu površinu. Testo ne premesujete. Znaci kako je narastalo samo ga izrucite.

Rastanjite ga oklagijom baš tanko kao tupa strana noža recimo.

Vadite krugove vecom cašom. Oni ce malo da se skupe, ali ne brinite.

Krug svaki rastanjite oklagijom i stavite kašicicu vršnu fila.

Odozgo stavite drugi krug rastanjeni i viljuškom dobro sve spojite sa strane. Obod premažite tecnim delom fila. Videcete imace fil i malo tecnosti. To je jaje sa ajvarom.

Stavite u pleh na pek papir. Pecite na 180 stepeni oko 10 do 15 minuta u zavisnosti od rerne. Ne brinite ako vam obod ili ivica bude tanka dok se pece taman ce malo da naraste. Sve je koliko treba.

Mitini šeširi se izvade i vreli prekriju krpom na 10 minuta. Ne premazujete žumancetom niti posipate susamom. Samo znaci po obodu malo od fila. Testo je jako mekano i sutradan. Ovo pecivo je odlicno za koktele, decije ro?endane, žurke. Vrlo lepa kolicina ispadne, možete slobodno da promenite velicinu pa naprimer da budu manji za zalogaj. Ovo je osnovna verzija. Kod ovakvih peciva odlicna je stvar što su pogodni za odre?ene izmene pa tako u fil možete dodati i malo mesa, kao i kackavalja recimo.

**Savet**

E za ove Mitine šešire moram da budem malo opširna. Da vam ispričam kako su nastali. Vrlo zanimljiv lik taj Mita. O njemu bi film mogao da se napiše. Elem, u jednom selu kraj Niša živeo je pre prvog svetskog rata čovek koga su zvali Mita ŠPICLOV. Možete misliti kakav je to čovek bio. Nadimak špiclov mu je nadenuo jedan povratnik iz Beča misleći da radi za neku tajnu službu. A "špiclov" je inače izraz iz nemačkog rečnika i označava istražnog policajca na zadatku. A kod nas se odomačio za nekog doušnika ili cinkaroša koji radi za državnu službu, posebno za tajnu policiju u ondašnje vreme.. Kasnije se značenje proširilo pa danas kada kažemo da je neko špiclov obično se misli da je lukav, prepreden. Istina je bila sasvim drugačija što se tiče našeg junaka iz recepta. Mita je imao ženu ali nije imao dece i imao je samo jednog sestrića od rođene sestre koji je studirao u Beču. U to vreme dosta naših se školovalo u Beču. Daklem, u okolnim selima pa i šire Mita je bio poznat kao osoba kojoj možeš da se obratiš za pozajmicu uz određenu nadoknadu. Nešto kao današnji zelenaš. Samo tada je bilo i u naturi. I glavne mušterije su mu bile kockari. Pričalo se da su mu podrumi bili krcati od raznih "naplata" koje je davao nekom trgovcu u Nišu da prodaje. Znao je on vrlo često da putuje za Beč kod tog sestrića jer je i tamo imao, da kažem uspešno tržište. Kockara je imalo svuda posebno među studentima. I kad god bi se on vraćao iz Beča kupovao je po jedan ili dva damska šešira iz luksuznih radionica. I sad bi svi pomislili srećne li njegove žene kad je obasipa poklonima. Međutim istina je sasvim drugačija. Prvo je Persida iz susednog sela počela da nosi damski šešir iz Beča, pa onda žena kovača čoke, pa udova pokojnog Miluna Crnogorca. I tako jedno desetak žena koje je obradovao Mita. I na kraju se ispostavilo da kad god je žena išla u Nišku banju, Mita je je imao žensko društvo. I naravno svaka je želela šešir. I sad zamislite seoske žene koje nose šešire iz Beča. I tu se našao jedan pekar bugarin koji je sabrao dva i dva i napravio pecivo kao svojevrsno podsmevanje celokupnoj situaciji. A u "Mitino" doba Bugari su slovili za jako kvalitetne pekare. Imali su odlične recepte koji su se zadržali kod nas do danas. Posebno sa punjenim testima. Pa eto ja rešila da se podsetim te priče i napravim pecivo.