

Mitini šeširi



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 varjac svinjske masti**
- **2 kašicice soli**
- **2 kašike šecera**
- **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 kocka prevrelog sira**

Priprema

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

Dodajte 2 kašicice soli i 2 kašike šecera.

Dobro umutite varjacom dok se šefer 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. Izmrvti 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 uete 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 pobršnjavljenu 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 roendane, 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 odrene 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 ispriam 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 ovek koga su zvali Mita ŠPICLOV. Možete misliti kakav je to ovek bio. Nadimak špiclov mu je nadenuo jedan povratnik iz Bea mislei da radi za neku tajnu službu. A ”špiclov” je inae izraz iz nemakog renika i oznaava istražnog policajca na zadatku. A kod nas se odomaio za nekog doušnika ili cinkaroša koji radi za državnu službu, posebno za tajnu policiju u ondašnje vreme.. Kasnije se znaenje proširilo pa danas kada kažemo da je neko špiclov obino se misli da je lukav, prepreden. Istina je bila sasvim drugačija što se tie našeg junaka iz recepta. Mita je imao ženu ali nije imao dece i imao je samo jednog sestria od roene sestre koji je studirao u Beu. U to vreme dosta naših se školovalo u Beu. Daklem, u okolnim selima pa i šire Mita je bio poznat kao osoba kojoj možeš da se obratiš za pozajmicu uz odreenu nadoknadu. Nešto kao današnji zelenički. Samo tada je bilo i u naturi. I glavne mušterije su mu bile kockari. Prialo se da su mu podrumi bili krcati od raznih ”naplata” koje je davao nekom trgovcu u Nišu da prodaje. Znao je on vrlo esto da putuje za Beograd tog sestria jer je i tamo imao, da kažem uspešno tržište. Kockara je imalo svuda posebno meu studentima. I kad god bi se on vrao iz Bea kupovao je po jedan ili dva damska šešira iz luksuznih radionica. I sad bi svi pomislili srene li njegove žene kad je obasipa poklonima. Meutim istina je sasvim drugačija. Prvo je Persida iz susednog sela poela da nosi damske šešire iz Bea, pa onda žena kovaa oke, 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 Bea. 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 odline recepte koji su se zadržali kod nas do danas. Posebno sa punjenim testima. Pa eto ja rešila da se podsetim te prie i napravim pecivo.