



AČAK-PITA

Prosejati na dasku za mešenje $\frac{1}{2}$ kilograma mekanog brašna i s malo soli i mlake vode zamesiti testo, ali ne suviše tvrdo. Razvući oklagijom od testa katmer-koru u veličini tepsije, ali tako da preko tepsije sa svih strana kora prelazi za deset santimetara. Zatim praviti nadev:

U šerpu na štednjaku metnuti kašiku masti, dodati glavicu sitno sečena crna luka, pa ga ispržiti da porumeni. Skinuti luk s vatre i dodati $\frac{1}{2}$ kilograma kisela mleka, 4 cela jajeta, malo bibera, soli i malo sitno sečene mirođije. Sve dobro izmešati i nadev sipati na koru u tepsiji. Zatim pažljivo preko nadeva posuvratiti koru koja pada preko pleha i rukom udešavati da to testo bude ravnomerno posuvraćeno u vidu čestih nabora, tako da gotova pita ima izgled pite kojoj samo sredina nije pokrivena korom. Zbog toga se ova pita i zove ačak-pita, što znači: otvorena pita. Tako spremljenu pitu poprskati dobro mašću, pa je peći pod vršnikom ili u pećnici (rerni). Pečenu pitu poprskati vodom i pokriti salvetom. Zatim je iseći kao što se seče torta, kako bi svaki komad pite imao jedan deo nadeva.

Dodatno objašnjenje - **KATMER KORE**

(prepisano iz recepta Pita s mesom od katmer-kora)

... Katmer kore praviti na ovaj način: posuti dasku brašnom i jednu polovinu testa razvući u veću koru, s pola prsta debljine. Naseći koru nožem u krug, tako da je cela kora nasečena do sredine kore na jednake listove, a da sama sredina kore ostane neisečena. Celu koru pomazati rastopljenom mašću ili maslom. Svaki zasečeni deo kore staviti na sredinu kore i razvući ga u krug, i to što je moguće tanje. Svaku takvu koru namazati maslom ili mašću, pa to činiti sve dok se ne posuvrati svaki komad testa, ne rastegne i ne razvije, tako da dođe jedan preko drugog u obliku kruga. Kad svi listovi kore budu tako razvijeni, dobiće se jedna okrugla kora koju treba okrenuti na drugu stranu, pa je lako oklagijom, ili još bolje rukama, razviti onoliko koliko zahteva tepsija ili pleh. Razume se da tepsiju ili pleh treba prethodno namazati maslom ili mašću...