KATMER PITA

Za tijesto:

500 g brašna
1 žličica soli
300-350 ml mlake vode
30-45 g omekšale svinjske masti

Za nadjev:

500 g svježeg kravljeg sira
500 g blitve
4 jaja
soli po okusu

Svinjsku mast otopite tako da bude tekuća.
U prikladnu posudu prosijte brašno i dodajte mu sol. U tankom mlazu ulite mlaku vodu pa miješajte dok se sve ne poveže u tijesto. Dobiveno tijesto istresite na radnu površinu pa mijesite dok ne dobijete elastično ali mekano tijesto. Ukoliko tijesto bude jako mekano i teško za rukovanje po potrebi umiješajte još brašna.
Dobiveno tijesto podijelite na šest jednakih komada i oblikujte u kuglice.Neka odstoji 10-ak minuta. Pomoću valjka razvaljate svaku od kuglica tijesta u disk promjera 20-ak cm. Premažite jednog rastopljenom masti pa ga poklopite drugim kojeg ponovno premažite masti. Na vrh stavite treći disk i utisnite ga rukama u donja dva i stavite sa strane. Ponovite postupak sa preostala tri diska tijesta. Ponovno ostavite tijesto da odstoji 10-ak minuta.
Ponovno razvaljajte svaki od dva diska. Oštrim nožem zarežite disk na 8 jednakih dijelova kao da radite kiflica ali nemojte ga prerezati do kraja, neka se drži u sredini. Premažite površinu sa masti. Preklopite svaki zarezani dio prema sredini pa preokrenite tijesto tako da zarezani djelovi budu prema dolje. Na ovom linku prema originalnom receptu možete pronaći i step by step fotografije izrade tijesta ukoliko ne razumijete ovo moje objašnjenje.
Ponovite postupak i sa drugim diskom tijesta.
Zagrijte pećnicu na 200 C.
Neka tijesto odstoji dok pripremate nadjev.
U zdjelu stavite jaja pa ih lagano umutite. Dodajte i sir i sol pa sve izmiješajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu. Blitvu operite, odstranite joj stabljiku pa je narežite na trakice. Pomiješajte sa pripremljenim sirom.
Namastite i pobrašnite dublji lim za pečenje. Na lagano pobrašnjenoj radnoj površini razvaljajte jedna disk tijesta na dimenzije kalupa. Razvaljano tijesto položite u pripremljeni kalup pa ga premažite pripremljenim nadjevom. Razvaljajte i drugi disk tijesta pa ga položite preko nadjeva. Prstima utisnite rubove tijesta. Premažite pitu otopljenom masti pa je narežite na kocke željene veličine.
Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 30-ak minut