

PITA SA MESOM

Sastojci:

za fil

80 ml ulja
300 g crnog luka
100 g šargarepe
50 g mesnate slanine
500 g junećeg mlevenog mesa
2 jaja
1 čaša kisele pavlake
1 kašika griza
so
biber

za testo

250 g putera ili margarina
10 g svežeg kvasca (1/4 kocke)
500 g brašna
1 puna kašičica soli
1 jaje
250 ml toplog mleka

za premazivanje

1 žumance
1 kašika mleka

Postupak:

1. Prvo pripremiti fil. Na 80 ml ulja, na srednjoj vatri, dinstati sitno seckan crni luk i rendanu šargarepu sa kašičicom soli oko 15 minuta. Dodati sitno seckanu slaninu i propržiti zajedno još par minuta. Umešati mleveno meso, dodati pola kašičice bibera, dinstati još 20 minuta, poklopljeno, uz povremeno mešanje. Kad se malo prohladi, probati, dosoliti ako treba, pa umešati jaja, pavlaku i griz.
2. Puter/margarin podeliti na 50, 100 i još 100 g. Najmanji deo otopiti, a druga dva dela ostaviti na sobnoj temperaturi da omekšaju.
3. Kvasac rastopiti sa pola kašičice šećera i malo toplog mleka, ostaviti da zapeni i poraste.
4. U prosejano brašno dodati kašičicu soli, toplo mleko, nadošli kvasac, jedno jaje i rastopljenu masnoću. Umesiti testo i ostaviti 10 minuta da odmori.
5. Podeliti testo na dve kugle, spljoštiti svaku u disk. Na brašnom posutoj radnoj površini jedan disk razvaljati u krug, premazati sa 100 g razmekšale masnoće, pa uviti u rolnu. Levu i desnu trećinu rolne preklopiti preko srednje.
6. Dodati još brašna na radnu površinu, ako ga nema. Istanjiti testo prvo rukom, pa oklagijom, na dimenzije nešto veće od pleha (pleh je u ovom slučaju 25x35 cm). Posuti malo brašna po gornjoj strani testa. Testo namotati na oklagiju, preneti u pleh i malo podići ivice. Ravnomerno rasporediti fil. Od drugog diska testa razviti drugu koru (na isti način kao prvu - rastanjiti, premazati masnoćom, urolati, preklopiti, rastanjiti), spustiti je preko fila, pa joj spojiti ivice sa donjom korom.
7. Testo premazati žumancetom razmućenim sa kašikom mleka. Izbockati viljuškom površinu pite. Ostaviti je preko šporeta dok se rerna greje na 180°C. Peći dok ne dobije tamniji braon ton, oko 45 minuta, ali vreme pečenja može biti i kraće i duže, zavisno od rerne.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2012/11/pita-sa-mesom.html>