

BUREK OD SIRA ILI MESA

Sastojci:

- so
- ulje (4 kašike)
- kajmak (2 kašike)
- jaja (3 kom.)
- voda
- maslac
- sir (400 g)
- brašno (600 g)

Način pripreme:

Nadev: Izmešati 400g sira, 2 jajeta i dve kašike kajmaka.

Testo: 600g brašna, 4 kašike ulja, 1 jaje i malo soli zamesiti sa vodom. Testo podeliti na 4 dela. Svaki razvući i premazati maslacem ili margarinom (malo više od pola paklice). Zatim iseći testo po krajevima lepezasto i prebacivati krakove jedan preko drugog i razviti od svakog dela po novu koru. Razvući je OKLAGIJOM i filovati nadevom. Uviti u rolnu i slagati u okruglom plehu, kružno, jednu koru do druge. Premazati ih žumancetom i peći u zagrejanoj pećnici. Sa ovim testom može se praviti i pita sa nadevom od mesa

Prijatno!

KOLPITA

Sastojci:

- žumance (1 kom.)
- so
- beli sir (500 g)
- jaje (1 kom.)
- voda
- margarin (1 pakovanje)
- ulje
- brašno (500 g)

Način pripreme:

Nadev: Isitniti sir, dodati jaje i žumance plus, posoliti i sve izmešati.

Testo: Staviti brašno u vanglu, dodati ulje, so i zamesiti sa mlakom vodom, da ne bude ni tvrdo ni meko. Od testa napraviti 10 jufkica i svaku OKLAGIJOM rastanjiti do veličine tanjira a za kolače i premazati već omekšanim margarinom. Poređati na dva mesta po 5 jufkica jednu preko druge, i ostaviti da stoji oko 15 minuta. Zatim rastanjiti testo od prvog dela pola santimetra debelo i staviti preko cele kore nadev koji se popraska preostalim margarinom. Uviti koru sa oba kraja do pola i kružno postaviti u okruglom plehu. To isto učiniti i sa drugim delom testa i staviti ga u pleh u produžetku isto kružno. Poprskati gore margarinom i peći oko 40 minuta na umerenoj temperaturi.

Prijatno!

LENJA PITA SA JABUKAMA

Za 4 osobe

Sastojci:

- margarin (200 g)
- mast (100 g)
- šeæer (400 g)
- jaja (4 kom.)
- mleko (2 šoljice)
- brašno (600 g)
- prašak za pecivo (1 kesica)
- vanilin šeæer
- kisele jabuke (1 kg)

Naèin pripreme:

200 gr margarina i 100 gr masti umutiti, dodati 10 kašika šeæera i 4 žumanaca. To dalje dobro mutiti pa dodati 2 šoljice mleka, 600 gr brašna pomešanog sa praškom za pecivo i vanilin šeæerom. Zamesite testo. Više od pola testa staviti u podmazan pleh, 4 belanceta dobro umutiti sa 6 kašika šeæera i to staviti na testo u plehu.

Fil: Staviti 1 kg kiselih jabuka u to sve. Ostalo testo razviti u koru i staviti preko fila. Pitu peæi na umerenoj vatri dok ne porumeni. Toplu pitu posuti prah šeæerom.

Prijatno!

Autor: Slobodanka Gošiæ

LENJA PITA SA ORASIMA

Za 4 osobe

Sastojci:

- margarin (200 g)
- mast (100 g)
- šeæer (400 g)
- jaja (4 kom.)
- mleko (2 šoljice)
- brašno (600 g)
- prašak za pecivo (1 kesica)
- vanilin šeæer
- orasi (1 kg)

Naèin pripreme:

200 gr margarina i 100 gr masti umutiti, dodati 10 kašika šeæera i 4 žumanaca. To dalje dobro mutiti pa dodati 2 šoljice mleka, 600 gr brašna pomešanog sa praškom za pecivo i vanilin šeæerom. Zamesite testo. Više od pola testa staviti u podmazan pleh, 4 belanceta dobro umutiti sa 6 kašika šeæera i to staviti na testo u plehu.

Fil: Staviti 1 kg oraha u to sve. Ostalo testo razviti u koru i staviti preko fila. Pitu peæi na umerenoj vatri dok ne porumeni. Toplu pitu posuti prah šeæerom.

Prijatno!

Autor: Slobodanka Gošiæ

LENJA PITA SA VIŠNJAMA

Za 4 osobe

Sastojci:

- margarin (200 g)
- mast (100 g)
- šeæer (400 g)
- jaja (4 kom.)
- mleko (2 šoljice)
- brašno (600 g)
- prašak za pecivo (1 kesica)
- vanilin šeæer
- višnje (1 kg)

Naèin pripreme:

200 gr margarina i 100 gr masti umutiti, dodati 10 kašika šeæera i 4 žumanaca. To dalje dobro mutiti pa dodati 2 šoljice mleka, 600 gr brašna pomešanog sa praškom za pecivo i vanilin šeæerom. Zamesite testo. Više od pola testa staviti u podmazan pleh, 4 belanceta dobro umutiti sa 6 kašika šeæera i to staviti na testo u plehu.

Fil: Staviti 1 kg višanja u to sve. Ostalo testo razviti u koru i staviti preko fila. Pitu peæi na umerenoj vatri dok ne porumeni. Toplu pitu posuti prah šeæerom.

Prijatno!

Autor: Slobodanka Gošiæ

PITA OD BLITVE I ŠUNKE

Sastojci:

- biber
- jaja (5 kom.)
- kisela pavlaka (2 dl)
- skrobno brašno (2 kašičice)
- maslac
- so
- lisnato testo (400 g)
- blitva (750 g)
- kuvana šunka (250 g)

Način pripreme:

Skuvajte blitvu u slanoj vodi. Dobro iscedite, i prodinstajte na maslacu, da ispari sva tečnost. Dodajte pavlaku u kojoj ste otopili skrobno brašno i mešajte da se zgusne. Neka se ohladi. Skuvajte 4 jajeta, oljuštite i nasecite na deblje kriške. Razvaljajte veći deo testa i utisnite u navlaženi okrugli kalup. Slažite naizmenično šunku, blitvu i jaja. Manjim krugom testa pokrijte pitu. Namažite razvodnjenim jajetom. Ukrasite preostalim testom po želji i još jednom premažite jajetom. Pecite 40 minuta u srednje zagrejanoj rerni.

Prijatno!

Autor: Tajne Kuhinje

PITA OD KROMPIRA "LOKI"

Za 4 osobe

Sastojci:

- krompir (500 g)
- celer (1 veza)
- peršun - sitno seckan (1 veza)
- so
- biber
- origano
- ulje
- kore za pitu

Način pripreme:

Ređati po 2 kore, pouljiti ih i filovati sa kockicama krompira preko kojih se dodaju po ukusu biber, celer, origano, peršun. Kore za pitu se ne moraju ređati, već se mogu i savijati. Složenu pitu staviti u rernu, kad počne da rumeni prelići je sa prelivom koji sledi i vratiti da se dobro ispeče. Preliv: voda, 1 šoljica ulja, soli (da bude dosta slano) – sve staviti da provri i onda prelići polupečenu pitu.

Prijatno!

Autor: Slobodanka Gošić

PITA OD PEÈURAKA BEZ KORA

Za 4 osobe

Sastojci:

- peèurke (300 g)
- jaja (4 kom.)
- jogurt (1 èaša)
- brašno (10 kašika)
- prašak za pecivo (1 kesica)
- peršun - sitno seckan (1 veza)
- crni luk - sitno seckan (1 glavica)
- ulje
- so
- biber
- aleva paprika

Naèin pripreme:

Peèurke prodinstati na ulju sa malo luka, posoliti, pobiberiti i dodati alevu papriku po ukusu. Umutiti jaja, jogurt i brašno, dodati prašak za pecivo i sekani peršun. U tu masu dodati prohladene peèurke. Sve izliti u pleh sa visokom ivicom i peæi na 175 stepeni oko 40 min.

Prijatno!

Autor: Slobodanka Gošiæ

PITA SA MESOM "TANJA"

Za 4 osobe

Sastojci:

- kore za pitu (500 g)
- crni luk (1 glavica)
- mleveno meso (500 g)
- kisela pavlaka (2 dl)
- jaja (4 kom.)
- brašno (200 g)
- ulje (2 dl)
- so
- biber
- origano

Način pripreme:

Prvo izdinstati luka i mleveno meso dodati so, biber i origano. Prpipremiti nadev od pavlake, jaja, brašna i ulja. Od nadeva malo odvojiti i dodati u dinstano meso da se masa sjedini. Podeliti kore na tri dela, svaku drugu premazati nadevom, a smesu od mesa i nadeva staviti dva puta. Odozgo premazati sa drugim nadevom i peæi u rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Prijatno!

PITA SA PILEÆIM PRSIMA

Sastojci:

- pileæa prsa (2 kom.)
- maslac (80 g)
- narendan sir (3 kašike)
- kisela pavlaka (3 kašike)
- crveni luk (2 glavice)
- jaja (2 kom.)
- brašno (3 kašike)
- biber
- krompir (5 kom.)
- ulje
- so
- jaja (3 kom.)

Naèin pripreme:

Krompir operite i skuvajte u ljusci. Malo ga ohladite, oljuštite i izgnjeèite. U penasto umuæen puter umešajte žumanca. Dodajte izgnjeèen krompir i brašno pa dobro izmešajte. Posolite i lagano umešajte tvrdi sneg od belanaca. Polovinu testa izlijte u namašæen pleh.

Fil: Meso operite, ocedite, odstranite kosti i sameljite u mašini za mlevenje. Na ugrejanom ulju propržite iseckan luk, dodajte meso i prodinstajte. Kad se malo ohladi, umešajte jaja, posolite i pobiberite. Na testo stavite nadev i pokrijte drugom polovinom testa. Prelijte kiselom pavlakom i ispecite u umereno zagrejanoj rerni. Peèenu pitu pospite sirom, isecite na komade i služite.

Prijatno!

SAVIJAÈA SA KISELOM VODOM I JOGURTOM

Sastojci:

- ulje (125 ml)
- jaja (4 kom.)
- kiselo mleko (125 ml)
- kore za pitu (500 g)
- sir (300 g)
- kisela voda (125 ml)

Naèin pripreme:

Nadev: Sir izgnjeèiti. Umutiti odvojeno jaja i dodati im kiselu vodu i kiselo mleko. Kore podeliti na tri dela. Jedan deo poređati u pleh u kome æe se pita peæi (naravno pleh podmazati uljm ili maslacem) i preko kora staviti 150g izgnjeèenog sira, onda drugi deo kora, pa opet 150g sira i, najzad, preostale kore. Tako složenu pitu oštrim nožem iseæi na kvadrate željene velièine. Zagrejati ulje i njime preliteri pitu zatim umuæenim jajima sa kiselom vodom i kiselim mlekom (prethodno nožem razdvojiti iseèene komade da bi preliv bolje prodro). Pitu peæi u dobro zagrejanom peænici. U nadev od sira može se umešati i 250g spanaæa. Pita se, takođe, na isti naèin, može napraviti i od mesa umesto sira: 300g mlevenog juneæeg mesa dinstati sa glavicom iseckanog crnog luka, posoliti i pobiberiti.

Prijatno!

SRPSKA PITA

Sastojci:

- ulje (1 dl)
- so
- mleko (250 ml)
- jaja (3 kom.)
- sir (500 g)
- kore za pitu (500 g)

Način pripreme:

Nadev: izmrvljeni sir pomešati sa žumancima, dodati mleko, èvrst sneg od belanaca i posoliti. Odvojiti šest kora za reðanje pite, a ostatak kora isitniti i staviti u nadev.

Pomastiti uljem pleh, poreðati jednu preko druge tri kore, poprskane između ujlem. Na njih staviti pripremljen nadev, preliter nadev uljem, pa sve pokriti preostalim korama. Na vrh pomazati koru uljem i poprskati vodom i peæi u dobro zagrejanoj peænici.

Prijatno!