

# Australijska pita

**Za 6 osoba**

## Testo

700 g brašna  
150 g masti  
200 g margarina  
5 kašika vode

## Fil

600 g mlevenog mesa  
glavica stepenirnog luka  
2 čena belog luka  
2 kašike kukuruznog brašna  
2 dl supe  
2 kašike vorčester sosa  
ljuti sos ili ljuta paprika  
3 paradajza  
so i biber  
kašika ulja  
bosiljak

## Način pripreme

1. Napraviti testo. U posudi pomešati brašno, margarin, mast i so. Prstima sastaviti namirnice dok se ne dobije mrvičasta masa. Dodati vodu, pa umesiti testo da se dobije kompaktna masa. Pokriti je i ostaviti 30 minuta u frižideru.
2. U šerpi, na ulju, na srednje jakoj vatri, dinstati posoljeni stepenirni luk svega nekoliko minuta. Dodati mleveno meso i beli luk, te nastaviti dinstanje sve dok tečnost iz mesa ne ispari, odnosno ne počne da se lepi za dno posude.
3. U drugoj šerpi, u supi ukuvati kukuruzno brašno, svega dva-tri minuta, mešajući. Tu smesu dodati u izdinstano meso, promešati i nastaviti sa kuvanjem. Dodati vorčester sos, ljutu papriku ili sos, pa začiniti sa solju i biberom po ukusu. Kuvati, često mešajući, sve dok tečnost ne ispari, a masa ne postane gusta i kompaktna (otprilike 7-10 min). Odložiti sa strane.
4. Podeliti testo u odnosu 2:1. Veći deo razvući oklagijom. Testo razvući nekoliko stepenientimetara više nego što je prečnik posude za pečenje. Posudu podmazati margarinom, pa obložiti dno i zidove testom. Oklagijom razvući i drugi deo testa veličine prečnika posude. Ostaviti sa strane.
5. Na testo ravnomerno rasporediti masu od mesa. Po njoj rasporediti kolutove paradajza. Sve to prekriti drugim delom testa, a krajeve donjeg i gornjeg

sloja dobro sastaviti. Površinski sloj dobijene pite izbositi viljuškom na nekoliko mesta i premazati žumancetom. Po želji, pitu ukrasiti laganim zarezima noža.

6. Zagrejati pećnicu na 220 stepeni i peći pitu 30 do 35 minuta, tj. dok se ne dobije korica zlatno-žute boje i testo se odvoji od posude. Servirati toplo.