

Balcara – tradicionalna pita iz Epira

Za punjenje

500 g očišćene blitve
7 strukova mladog luka
2 praziluka
1 veza mirođije
1 veza peršuna
1 kašičica kuhinjske soli
250 g grčke fete
1 šolja kukuruznog brašna
200 ml mediteran ulja

Za testo

350 g kukuruznog brašna
1 jaje
200 g grčkog jogurta
1 kesica praška za pecivo
200 ml mediteran ulja
2 dl vode
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
60 g margarina sa maslacem

Za podmazivanje

10 g margarina sa maslacem

Način pripreme

Bilje oprati u hladnoj vodi i dobro ga ocediti i rukama zgnječiti u snop i iseckati. Posoliti malo i ponovo ga dobro izgnječiti rukama da pusti sokove. U smesu za punjenje izmrviti fetu i dodati brašno i ulje. Sve dobro promešati da se za bilje zalepe brašno, ulje i sir.

Za testo u posudu dodati brašno, napraviti udubljenje i dodati jedno jaje, jogurt, a okolo po brašnu posuti prašak za pecivo. Naliti mediteransko ulje, mlaku vodu i so. Dodati vodu, onoliko da se dobije masa kao za proju, samo gušća. Pleh namazati margarinom sa maslacem. Razmazati pola testa u tankom sloju po plehu. Preko testa pokapati još ulja i četkicom rasporediti. Posuti bilje, utisnuti ga i poravnati rukom ili kašikom. Ostatak testa razrediti sa još vode, da bude ređe.. Ravnomerno prelitati testo preko bilja, pokapati uljem i premazati četkicom. Margarin sa maslacem iseći na kockice i posuti po vrhu.

Peći na 200°C dok ne dobije lepu zlatnu boju.