

Katmer pita

Kore

500 g brašna
100 g brašna za posipanje
1 kašičica soli
2 jaja
topla voda
200 g otopljenog margarina
 $\frac{1}{2}$ kesice praška za pecivo

Fil

200 g praziluka
50 g blitve
1 kašičica suvog začina
1 kašičica slatke začinske paprike
400 g ajvara
500 g sira

Način pripreme

1. Od svih sastojaka za kore, osim margarina i jednog jajeta) zamesiti testo nešto tvrđe od testa za pitu, a mekše od testa za rezance. Ostaviti da odmori 20 minuta.
2. Od testa izdvojiti 4 dela, za dve manje i dve veće jufke. Od manjih razvući dve kore, lagano ih opeći na plotni šporeta, ostaviti ih sa strane.
3. Testo od većih jufki razvući oklagijom na debljinu od 5 mm. Na sredinu razvučene kore staviti tanjir prečnika 10 cm, pa testo zaseći od tanjira ka obodu na 8 delova. Skloniti tanjir i testo premazati otopljenim margarinom. Krajeve testa saviti ka unutra, malo razvući i svaki put premazati margarinom da bi se na kraju dobilo lisasto testo kružnog oblika. Dobijeno testo okrenuti naopačke i razvući oklagijom na dimenzije tepsije. Testo prebaciti u pleh za pečenje, izbockati ga nožem.
4. Na malo ulja propržiti praziluk isečen na kolutove i seckanu blitvu, začiniti suvim začinom i slatkim začinskom paprikom.
5. Fil napraviti mešanjem ajvara i sira.
6. Preko prve kore premazati fil, a zatim prekriti unapred zapečenom korom, premazati je margarinom i filom od ajvara i praziluka. Dodati drugu pečenu koru, filovati je, a zatim drugu veliku jufku razvući na isti način kao i prvu.
7. Pre pečenja pitu premazati umućenim jajetom i nožem i iseče na kocke.

8. Peći u rerni na 200 stepeni oko 35 do 40 minuta.