

Prava pita od junetine, piva i pečuraka

Punjenje

1 kg junećeg buta
2 kašike suncokretovog ulja
2 glavice crnog luka
4 šargarepe
10 g sušenih vrganja
1 kašičica morske soli
1 kašičica bibera šarene mešavine
3-4 lovorova lista
1 kašičica origana seckanog
300 g slanine
200 g braon šampinjona
300 ml tamnog piva
400 ml goveđeg bujona
2 kašike ulja sa ukusom čili paprike
1 kašika brašna
1 veza peršuna

Testo

650 g brašna
250 g margarina
1 kašičica morske soli
1 jaje
50 g maka

Način pripreme

Punjenje: Junetinu iseći na kockice i propržiti u šerpi na zagrejanom ulju. Na istom ulju propržiti povrće. Krupno sečen luk, šargarepe i prethodno potopljene suve vrganje. Pred kraj dodati smeđi šećer da se povrće karamelizuje. Spojiti sa mesom, pa dodati so, biber, lovorov list, majčinu dušicu i preliti crnim pivom, bujonom i vodom u kojoj su stajali vrganji. Slaninu iseći na kockice i propržiti na zagrejanom tiganju. Dodati u tiganji i sečene pečurke. Dok se prži preliti uljem sa ukusom čili paprike i na kraju dodati jednu kašiku brašna. Umešati, pa sve prebaciti u šerpu sa mesom i povrćem. Kratko sve umešati, pa ostaviti da se sve ohladi.

Testo: U posudu sa brašnom dodati so i margarin. Umešati da se dobije prhko testo. Po potrebi dodavati vodu da se testo poveže, umotati u foliju i ostaviti da odstoji jedan sat u frižideru. Kada odstoji testo podeliti na tri dela. Jedan najveći deo za podlogu, drugi za poklopac i treći najmanji za dekoraciju.

Razvući testo u krug i prebaciti u okruglu posudu, napraviti dno i ivice.

Napuniti pitu sa mesom i povrćem i preko posuti peršunom. Razvući poklopac i preklopiti pitu. Poklopac premazati žumancem i zatim ceo poklopac posuti makom. Od sačuvanog testa za dekoraciju napraviti trake i unakrsno u obliku britanske zastave postaviti trake. Viljuškom izbušiti rupice po poklopcu i peći u zagrejanoj rerni na 200°C 40 minuta.