

# Srednjovekovna pita

## Testo

2,5 dl vode  
100 g margarina  
1 kašičica soli  
450 g brašna  
1 jaje

## Fil

1 kg pilećih bataka i karabataka (otkoštanih)  
150 g masnije slanine  
200 g pečuraka  
2 veće glavice crnog luka  
4 čena belog luka  
200 g šargarepe  
100 g jabuke rendane  
100 g pirinča oblo zrno  
40 g margarina  
3 dl piva  
3 dl supe  
5 kašika brašna  
1 kašika suvog začina  
1 kašičica bibera  
2 lovorova lista  
2 kašičica slatke začinske paprike  
ulje

## Dekoracija

50 g rukole

## Način pripreme

1. **Priprema fila:** Slaninu iseći na malo krupnije listove, pa je propržiti u tiganju. Otkoštane batake iseći na manje komade, nauljiti i začiniti suvim začinom, uvaljati ih u brašno, zatim propržiti tako da dobiju zlatno žutu boju u masnoći od slanine. Batake ostaviti sa strane.

2. U tiganj u kojem su se pržili slanina i meso dodati margarin, ulje i propržiti luk seckan na rebarca, a kada luk omekša i šargarepu seckanu na kolutove. Naliti sa malo supe i piva. Zatim dodati rendanu jabuku, pa opet naliti sa malo piva i supe. Beli luk isečen na veće komade dodati ostalom povrću. Kada sve malo omekša dodati pirinač, ostatak piva, začine i malo supe, povremeno promešati. Ostaviti da se krčka da pirinač bude do pola kuvan. Na kraju dodati šampinjone isečene na četvrtine. Krčkati još 5 minuta da pečurke puste višak tečnosti.

3. Sve pomešati sa piletinom i slaninom, pa ostaviti sa strane da se hlađi.
4. **Priprema testa:** Vodu, margarin i so sipati u manju šerpu, staviti na vatu i ostaviti da proključa. Brašno sipati u posudu za mešanje. Skinuti sa vatre i vrelu masu sipati uz mešanje mikserom preko brašna. Kada se stvori kompaktno testo koje može rukama da se mesi, prebaciti na obrašnjavljenu radnu površinu i mesiti još 3-4 minuta.
5. Odvojiti 2/3 testa (ostatak vratiti u posudu za mešanje i prekriti folijom) i oklagijom razviti u krug tako da može da se obloži tepsijsa sa kopčom. Testo treba dobro da bude priljubljeno uz tepsijsu, a višak testa pustiti da viri preko ivica tepsijske. Ovaj višak testa premazati umućenim jajetom.
6. Pažljivo nasuti fil, a od ostatka testa razviti „poklopac“ i poklopiti fil. Prstima spojiti poklopac i testo namazano jajetom. Jajetom premazati i poklopac i na njemu napraviti nekoliko zareza nožem da bi pri pečenju para mogla da izlazi.
7. Peći oko 40 minuta u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.
8. Nakon toga skinuti prsten sa pleha, pa premazati pečeno testo sa umućenim jajetom tako da dobije zlatno žutu boju. Vratiti u rernu na još 10 minuta, prekriveno alu folijom sa gornje strane da ne izgori.
9. Služiti toplo, dekorisano rukolom.