

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 batakke 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. Batakke 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 hladi.
4. **Priprema testa:** Vodu, margarin i so sipati u manju šerpu, staviti na vatru 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 tepsija sa kopčom. Testo treba dobro da bude priljubljeno uz tepsiju, a višak testa pustiti da viri preko ivica tepsije. 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 zagrejanj 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.