



Колпите со сирење

Колпите, или тегната пита, е една од традиционалните пити кај нас. Ја подготвивме со фил од сирење, но може да се полни со мелено месо, праз, кисела зелка, или било кој лисест зеленчук.



Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 500 грама брашно
- 250 милилитри вода
- 1 лажица сол
- 150 милилитри масло

За ФИЛ ќе ви треба:

- 200 грама сирење
- 1 јајце

Чекор 1

За подготовка на тестото, најдобро е прво брашното да го просеете низ сито.

Додајте ја солта во брашното и замесете тесто со многу млека, речиси ладна вода и 2 лажици масло.

Тестото го месиме подолго време убаво да се изедначи и да стане мазно, затоа што тоа е основа за убаво истегнати тенки - просирни кори.

Замесеното тесто покријте го со крпа и оставете го да одмори триесетина минути.

Чекор 2

Во меѓувреме, подгответе го филот. Измешајте го дробеното сирење со јајцето.

Ако сирењето е многу солено, додајте 2 лажици јогурт или павлака во филот.

Чекор 3

Откако ќе отстои тестото, го делиме на 2 парчиња од кои правиме топки, а потоа од нив сукаме корички.

Коричките ставете ги на покривка, или чаршаф, и премачкајте ги со масло.

Оставете ги 10 минути да одморат, а за тоа време подгответе ја тавата и премачкајте ја со неколку капки масло.



Чекор 4

На маса ставете чист чаршаф. Земете една од корите и потоа внимателно, прво растегнете ја на раце, а потоа ставете ја на чаршафот.

Со раце под кората внимателно растегнете ја прво средината, а потоа влечете од краевите.

Откако ќе ја истегнете кората, исечете ги дебелите делови од краевите и попрскајте ја со масло.

Уште повкусна е ако маслото го измешате со стопена маст.

Поросете со фил и со помош на чаршафот завиткајте кора од двете страни на масата и на крај свиткајте ја како полжав.

Повторете ја постапката со другата кора, обвиткајте ја околу првата во тавата и потоа попрскајте го Колпитето со масло.

Печете 15 минути во загреана рерна на 200C.

Чекор 5

Откако ќе ја извадете од рерна, испрскајте ја со ладна вода, покријте ја со платнена салфета да отстои десетина минути.

Послужете со павлака или кисело млеко, и пробајте дали сте успеале да ја направиле питата онака како што ја правела вашата баба.

Совет

Постапката изгледа долга, ама тенките кори се само резултат на добро измесено тесто.

Пробајте да ја подготвите, ако можеле да ја направат вашите мајки и баби, зошто да не можете и вие!

Користени производи:



Сет тави за пица



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk