



Англиска пита со колбас

Ова е традиционален Англиски рецепт во кој можете да уживате во сите земји на светот доколку можете да најдете лиснато тесто и добри колбаси. Смесата со месо се истиснува од колбасот и потоа се замотува во богато лиснато тесто со путер. Доволно ли е примамливо?



Состојки:

- 1 килограм колбаси
- 4-5 мали кисели краставички
- 500 грама лиснато тесто
- 1 јајце и млеко за премачкување на лиснатото тесто

Чекор 1

Почнете со вадење на смесата со месо од колбасите. Пресечете ги на половина со ножици, или пак отсечете ги краевите, истискајте го целото месо и потрудете се ништо да не остане.

Чекор 2

Следно, исечкајте ги киселите краставички на мали коцкички. Овие краставички се убав прилог за месото од колбасите, но можете да ставите и тиквички или печурки.

Чекор 3

Одмотајте го изладеното лиснато тесто во форма на голем четвороаголник со еднаква дебелина. Од време на време ставајте брашно на површината на масата и на лиснатото тесто за да не дојде до лепење.

Чекор 4

Време е да ја направиме питата. Земете го месото од колбасите и од него направете една ролна која ќе ја ставите точно долж средината од лиснатото тесто.

Ставете ги исечканите кисели краставички врз месото од колбасите.

Следно, со четка намачкајте го лиснатото тесто околу месото со смесата од јајце и млеко за тоа полесно да се залепи. А сега и деликатниот дел.

Исечете дијагонални ленти дебели околу 5 сантиметри од едната страна, а потоа повторете ја постапката и од другата страна, но во спротивен правец.



Земете ги лентите и почнете наизменично да ги виткате врз месото од колбасите за да ја покриете питата. Кога ќе завршите, отсечете го вишокот тесто од краевите.

На крај, со четка нанесете обилна количина од смесата од јајце и млеко врз покривката од лиснато тесто. Тоа на питата ќе и даде прекрасна златна боја додека се пече.

Чекор 5

Ставете ја питата во рерна на температура од 150 степени 30 минути или додека тестото да добие златно кафена боја без да изгори.

Чекор 6

Извадете ја питата од рерна и оставете ја да отстои неколку минути, а потоа исечете ја и сервирајте ја топла на чинија.

Совет

Вкусот на овој рецепт можете да го менувате со изборот на колбаси кои ги користите – ние ставивме колбаси со лук, но можете да го прашате месарот каков избор има и да одберете колбаси со праз или кашкавал, или пак со нешто зачинето!

Користени производи:



Сет тави за пица



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