



Македонска пита Сонце

Декоративна пита во форма на сонце, полнета со фил од пиперки, урда и јајце. Затоа ја нарековме Македонска пита Сонце.



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 400 грама брашно
- 1 мала лажичка сол
- 1 голема лажичка шеќер
- 30 мл масло
- 220 мл вода
- на врв на нож квасец
- прстофат сода

За ПРЕМАЧКУВАЊЕ ќе ви треба:

- 100 грама маргарин
- 50 мл масло

За ФИЛ ќе ви треба:

- 4 црвени пиперки
- 3 зелени пиперки
- 200 грама урда
- 1 јајце

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и масло

Чекор 1

Во водата ставете го квасецот да се раствори, додадете го кон другите состојки и замесете тесто. Месете 5-10 минути додека се добие мазно, меко тесто.

Чекор 2

Тестото поделете го на два дела, едниот малку поголем од другиот. Поголемиот дел поделете го на шест, помалиот на пет топчиња.

Секое топче развлечето го во помала коричка и редете ги едно врз друго, премачкувајќи со маргарин помешан со масло меѓу нив. Последната кора не ја премачкувајте.

Чекор 3

Земете го купчето со шест корички и со сукало развлечете голема кора. Целата кора премачкајте ја и преклопете ја од двете страни кон средината.

Повторно премачкајте ја и преклопете ја уште еднаш по должина.



Премачкајте ја уште еднаш и преклопете ја обратно да се добие помал правоаголник. Уште еднаш премачкајте ја и преклопете ја само еднаш да се добие коцка. Оставете ја во фрижидер додека се приготвува филот.

Чекор 4

За филот пиперките исечкајте ги на ситни коцки, ставете ги во тава на оган да се потпржат. Кога ќе омекнат додадете ја урдата и тргнете ги од оган.

Додадете сол и бибер по вкус, промешајте и додадете го јајцето. Измешајте убаво да се соедини.

Чекор 5

Од поголемото тесто развлечете кора и ставете ја во тавата за печење. Убаво се распоредете го филот преку целата кора, но да има повеќе фил во средината.

Потоа поклопете со другата кора. Во средишниот дел ставете длабок сад и правете засеци од средината кон надвор, но не сечете до крај. Засеците свртете ги за филот да биде кон надвор.

Чекор 6

Премачкајте ја, наросете ја со сусам и оставете ја да отстои неколку минути. Печете ја во загреана рерна на 200 степени, 25 минути, или додека добие убава боја.

Оставете да се излади десетина минути, а потоа сервирајте.

Совет

Оваа пита може да се подготви со поинаков солен фил, или пак сладок фил со тиква. Бидете креативни!

Користени производи:



Тава за пржење



Тава за пица 33см.

delimano®

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