



## Пита со пилешко и печурки

Секоја земја има своја верзија на пита - тоа е универзална идеја за тесто полнето со некаков фил и потоа печено. Еве еден типично Англиски рецепт за пита со пилешко и печурки.



### Состојки:

#### За тестото ќе Ви треба:

- 250 грама брашно
- 110 грама путер
- 5 лажици студена вода
- (смеса од јајце и млеко за премачкување)

#### За филот ќе Ви треба:

- 1 големо парче пилешки гради
- 2 лажици нишесте
- една рака печурки
- 1 коцка за пилешка супа
- сол и бибер
- маслиново масло
- вода

### Чекор 1

Подготовката ќе ја започнеме со правењето на тестото со путер. Исечете го изладениот путер на коцки, ставете ги во брашното и гмечете ги заедно со раце додека путерот да се растопи во брашното.

Потоа ставете го тестото на работната површина и направете дупка во средината. Ставете малку млека вода и почнете тестото да го месите со раце. Ако е потребно, ставете уште вода и бидете трпеливи за да добиете убаво тесто.

Направете топче од тестото, завиткајте го со целофан и ставете го 30 минути во фрижидер да се излади.

### Чекор 2

За да го направите филот, исечкајте ги пилешкото и печурките на мали парченца, а потоа ставете ги во тава со малку масло и пропржете ги. Додадете малку нишесте за да се згусне филот, а потоа ставете ја и коцката за пилешка супа и малку вода за да добиете сос.

Искрчкајте го за да испари вишокот течност. Убаво зачинете, посебно со црн бибер кој одлично ги дополнува вкусовите.

### Чекор 3

Извадете го тестото од фрижидер и ставете го на површина попрскана со брашно. Расукајте го тестото во кружна форма, но внимавајте тоа да не биде премногу тенко.

Со лажица ставете го филот на средината и потоа пресечете голем круг околу филот отстранувајќи ги нерамните рабови.



Преклопете го тестото од сите страни за да добиете убав ефект.

Со четка намачкајте ја питата со смесата од изматена жолчка и млеко одозгора за да добие поубава боја на крајот.

Питата ја поклопуваме со парче тесто исечено во форма на печурка. А можете да ставите и парче во форма на кокошка, зошто да не?

#### Чекор 4

Ставете ја питата во рерна 30 минути на температура од 150 степени додека тестото да се испече и да добие златна боја.

Извадете ја и оставете ја малку да отстои, а потоа исечете ја на парчиња и сервирајте ја.

Направете малку сос од соковите и вкусовите кои се задржаа на дното од тавата во која го правевме филот.

#### Совет

Јадењето послужете го со варени компири со путер, зеленчук зготвен на пара и богат сос со вкус на пилешко како прилози.

Овој рецепт е одлично зимско јадење, а можете и да експериментирате со вкусовите.

Внимавајте да не го направите филот премногу течен, па тестото да ја изгуби формата.

#### Користени производи:



Сет тави за пица



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)