

Питички полнети со овошје

Питичките полнети со овошје се едно од јадењата кои најмногу асоцираат на Божиќ во Англија и првиот поглед или залак на питичката за многумина го означува почетокот на Божиќните празници. Името на оригиналниот рецепт, питички со мелено месо, е од минатото кога овие пити се правеа со мелено месо, но во оваа пита воопшто нема месо. Има само повеќе слатки Божиќни вкусови маринирани во шери бренди, путер и кафеав шеќер.



Состојки:

- 100 грама сушени брусници
- 100 грама суво грозје
- 100 грама златни султанки
- 2 лажички Јамајкански бибер
- 1 лажичка цимет
- 1 лажичка морско оревче
- 1 сецкано јаболко
- сецкана кора од половина лимон
- сецкана кора од половина портокал
- 250 милилитри шери бренди
- 200 грама кафеав шеќер
- 125 грама путер

За тестото Ќе Ви треба:

- 90 грама путер
- 180 грама брашно
- Топла вода

Чекор 1

Правењето на питичките е релативно едноставно, но бара малку претходна подготовката.

Филот е најдобар ако го оставите да отстои неколку дена, ако не и неколку седмици.

Започнете со лупењето на портокалите и лимонот, и потоа ситно исечкајте ја кората од половинката портокал и лимон.

Излупете го јаболкото, исчистете ги семките и крупно исечкајте го.

Чекор 2

Во тава стопете го путерот заедно со кафеавиот шеќер и шери брендито. Оставете ги да се измешаат и варете ги на тивок оган неколку минути, а потоа исклучете го огнот.

Чекор 3

Потоа ставете ги сите состојки во длабок сад - сувото овошје, зачините...

Прелијте ги со смесата од шери бренди и путер и добро измешајте ги. Толку е едноставно.

Покријте го садот и оставете го да отстои неколку дена во фрижидер. Ако сакате да го оставите да отстои подолго време, пресипете ја смесата во тегли.



Чекор 4

За подготовка на тестото земете коцки студен путер и згмечете ги заедно со брашното - додека да се стопи путерот и брашното да добие златна боја. Ако сакате послатко тесто, можете да додадете уште шеќер.

Сипете топла вода за да можете да го месите тестото со раце. Измесете го тестото на работната површина, потоа покријте го со целофан и оставете го да се излади 30 минути во фрижидер.

Чекор 5

Извадете го тестото од фрижидер и раширете го на површина попрскана со брашно. Потоа исечете 6 круга, малку поголеми од калапите што ќе ги користите, и секој од круговите ставете го во калап.

Наполнете ја секоја питичка со фил и развлечете го остатокот на тестото за да добиете тесто за покривање на питичките. За поубави покривки користиме Делимано калапчиња за колачи.

Ставете ги питичките во рерна загреана на 160 степени 30 минути. Премачкајте ги со жолчка од јајце за да добијат поубава боја.

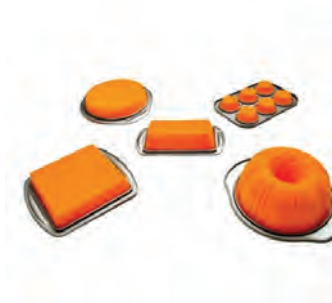
Сервирајте ги питичките со шеќер во прав и Божиќни украси.

Совет

Со овој рецепт за питишки лесно се прават повеќе од шест питчки, но вреди да се направат во поголема количини и да се послужат во секое време кога сте расположени за тоа.

Пробајте да ги направите со различно тесто, како на пример кори за пита, лиснато тесто и слично. Исто така можете да направите една голема пита со мрежеста покривка од тесто и да ја послужите како десерт.

Користени производи:



Сет од 5 калапи

delimano®

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