

Makedonská pita

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **na potřeni**
- vepřové sádlo s máslem 150 g
- **náplň**
- pórek 1 kg
- **podle chuti**
- sůl 1 lžička
- **podle potřeby**
- olivový olej na smažení 2 lžíce
- **těsto**
- sůl 0.75 lžička
- droždí 15 g
- polohrubá mouka 400 g
- cukr 1 kostka
- vlažná voda 1.5 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Makedonie

Počet porcí: 12

Postup:

Do mísy prosejeme polohrubou mouku, vyhloubíme důlek, do kterého rozdrobíme droždí, přidáme cukr a trochu vlažné vody, zamícháme, aby se kvasnice rozpustily. Přidáme sůl a zpracujeme těsto, které nenecháváme kynout, ale ihned si ho rozdělíme na dvě poloviny. Jedna část těsta může být

větší.

Těsto vyválíme tence (jako na nudle) na dva pláty. Potřeme směsí rozpuštěného másla se sádlem a poskládáme podobně jako listové těsto. Třetinu těsta přeložíme, na to položíme třetinu těsta z druhé strany. Pruh těsta opět potřeme tukem. Přeložíme třetinu těsta a na ni položíme těsto z druhé strany. Poskládané těsto vložíme do mikroténového sáčku a dáme na chvíli na mrazák.

Mezitím si připravíme náplň. Očištěný pórek nakrájíme, podusíme asi 10 minut na oleji a osolíme.

Těsto už nepropracováváme, jen ho rozválíme a dáme na plech tak, aby přesahovalo přes okraj plechu. Naplníme pórkem a překryjeme druhým plátem těsta. Prsty spojíme okraje obou těst a zahneme je (trochu stočíme) po celém obvodu plechu. Těsto propícháme vidličkou a upečeme v předehřáté troubě dozlatova.

Makedonskou pitu podáváme jako výborný chutný pokrm při různých příležitostech. Pita je moc dobrá i za studena. Tradičně se jí s hustým jogurtem řeckého typu.