

Cibulovo-tvarohová pita

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **náplň**

- mletá sladká paprika 0.5 lžíce
- měkký tvaroh 250 g
- cibule 5 ks
- olivový olej na smažení 2 lžíce

- **podle chuti**

- sůl 1 ks
- chilli koření 1 ks

- **těsto**

- sůl 1 lžička
- kvasnice 25 g
- vlažná voda 0.5 hrnek
- polohrubá mouka 2 hrnek
- směs sádla a másla 0.25 hrnek
- cukr 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Makedonie

Počet porcí: 12

Postup:

Mouku vsypeme do mísy. Vyhlobíme důlek a do něj rozdrobíme kvasnice, pocukujeme, zalijeme vodou a zamícháme, aby se cukr a droždí rozpustily. Posolíme a zpracujeme těsto.

Těsto rozdělíme na dvě poloviny a vyválíme tence jako na nudle. Vyválené těsto potřeme směsí másla se sádlem a poskládáme těsto. Třetinu přetáhneme do středu plátu, na něj natáhneme těsto z druhé strany. Potřeme tukem a opět složíme po třetinách, zabalíme do sáčku a dáme na mrazák. Stejně postupujeme i s druhou polovinou těsta. Potřebujeme jen, aby tuk zatuhl. Mezitím si připravíme náplň.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na jemno. Dozlatova osmažíme na oleji nakrájenou cibuli, promícháme s mletou paprikou a tvarohem. Tvaroh nepoužíváme příliš měkký z vaničky. Směs nakonec osolíme podle chuti a můžeme přidat i chilli koření.

Těsto bez jakéhokoliv propracování rozválíme na pomoučněném válu a dáme na plech tak, aby leželo přes okraje plechu. Naplníme a překryjeme druhým plátem těsta. Prsty spojíme okraje obou těst a trochu je stočíme nahoru po celém obvodu plechu. Cibulovo-tvarohovou pitu propícháme vidličkou a upečeme dozlatova v předehřáté troubě.

Cibulovo-tvarohová pita je výborná teplá i studená. Jedná se o skvělé pohoštění nebo večeři. Peče se mnoho druhů pity, těsto a postup je stejný, ale liší se náplněmi.