

Kraljevska pita sa punjenim palacinkama



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Za testo:

- **30 g** svežeg kvasca
- **150 ml** mleka
- **1** žumance
- **2 dl** jogurta
- **1 kašičica** šecera
- **100 g** putera
- **500 g** brašna za kisela testa
- **1 kašičica** soli
- Za fil:
- **300 g** mlevenog mešanog mesa
- **3** kuvana jajeta
- **100 g** pirinca
- **350 g** šampinjona
- **1 vez** peršunovog lista
- **1 vez** miroije
- **7 kašika** kisele pavlake
- **1 veka** glavica crnog luka
- **6** palacinki
- **po potrebi** ulje
- **po želji** pinur/kecap
- **po želji** so i biber
- Za 6 palacinki:
- **100 g** brašna
- **1** jaje
- **1 kašika** ulja

- **na vrh nož**asoli
- **100 ml**mleka
- **120 ml**kisele vode
- Za premazivanje:
- **1**belance

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac, dodati šećer i kašičicu brašna, promešati i ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje sipati polovinu brašna i so pa promešati, dodati jogurt sobne temperature, žumanca, nadošao kvasac i rastopljeni puter, pa promešati. Postepeno dodavati preostalu količinu brašna i umesiti srednje tvrdo testo. Testo posuti brašnom, pokriti krpom, ostaviti 30-tak minuta da naraste, pa ga kratko premesiti i ostaviti 15 minuta da odstoji. Smesu za palacinke umutiti mikserom i ostaviti da odstoji pre pečenja najmanje 30 min. na sobnoj temperaturi. Nakon toga ispeci palacinke. Zatim spremiti fil. Skuvati 3 jaja, kao i pirinac u koji dodati so po ukusu. Šampinjone ocistiti, oprati, iseckati, posoliti i propržiti na malo ulja. Peršun i miroiju oprati i izmiksati sa kuvanim jajima i 2 kašike pavlake. Crni luk ocistiti, iseckati i staviti da se prži, pa kada postane staklast dodati mleveno meso, posoliti i propržiti sve zajedno. Isprženo meso i luk takoe izmiksati. Skuvani pirinac pomešati sa 3 kašike kisele pavlake. Razviti testo pravougaonog oblika oko 6 mm debljine na pek papiru. Preko testa staviti palacinke koje premazati smesom od 2 kašike pavlake i pinura ili kecapa po želji. Preko palacinki staviti izmiksana jaja sa peršunom i pavlakom, preko toga šampinjone, preko njih pirinac, a preko pirinca smesu sa mlevenim mesom. Filovane palacinke saviti tako što se savijaju prvo krace, pa duže strane palacinki. Pomocu papira za pečenje prebaciti prvo jednu stranu testa, pa onda drugu i rukama spojiti ivice da ne iscure fil. Pažljivo okrenuti pitu naopak i staviti u pleh veličine 39x24 cm, obložen papirom za pečenje. Po piti nožem pažljivo povuci linije, pa je premazati umucenim belancetom i ostaviti da odstoji 20-ak minuta. Rernu zagrejati na 200 stepeni C i pitu peći oko 35 minuta. Izvaditi iz rerne, ostaviti 20-ak minuta da se prohladi i seci.

Savet

Ne treba da vas uplaši puno sastojaka :) Nije sve kao što izgleda. Deluje puno, a zapravo nije strašno. Uostalom, pitu možete puniti i bez palacinki. Meni je ostalo, pa sam probala. Svakako je ukusna i puna fila.