

Tirit – pita

Autor Administrator

Nedjelja, 19 Rujan 2010 09:19 - Ažurirano Nedjelja, 19 Rujan 2010 15:50



Potrebno:

- tri jufke,

- 500 grama kokošijeg mesa bez kosti, najbolje je meso sa kuhanih vratova sa kožicom koje će dati masnoću,

- 250 grama tiritita,

- 250 grama masla,

- 100 grama maslaca (putera)

- supa koja je ostala od kuhanja kokošijih vratova,

- pola litre kiselog mlijeka,

- 200 grama brašna za tirit,

Tirit – pita

Autor Administrator

Nedjelja, 19 Rujan 2010 09:19 - Ažurirano Nedjelja, 19 Rujan 2010 15:50

- jedno jaje za tirit,
- jedan decilitar slatkog mlijeka za tirit,
- so i biber.

Priprema:

Napravite tirit od 200 grama brašna, jednog jajeta, jednog decilitre slatkog mlijeka i malo masla. Brašno se pospe po dasci. Jaje i mlijeko se dobro umute i s tom smjesom se prska brašno, a onda se sve to dlanom trlja da bi se dobile mrvice tirita.

Kokošije vratove s kožom treba kuhati u slanoj vodi sve dok se dobro ne raskuhaju i dok se ta kokošija supa ne upari na pola početne zapremine. Vratovi se izvade i ostave da se ohlade, pa se onda *očopa* meso s vratova i dobro isitni.

Na dijelu masla se proprži tirit, a ostatak masla se otopi. Tepsija se treba dobro pomastiti, te se u nju slože dvije jufke koje se preliju otopljenim maslom. Onda se odozgo stavi nova jufka, pa se na nju stavi pola mesa i pola tirita, a to se sve dobro pobiberi. Povrh toga se stavi nekoliko jufki, a svaka se pomasti otopljenim maslom. Opet se stave dvije jufke, a na nju ostatak od pola mesa i pola tirita. Pita se završi sa tri jufke, a svaka se jufka pomasti otopljenim maslom.

Pita se stavi u rernu i peče, a kad je gotova, onako vruća se isječe na komade i onda prelije supom od kokošijih vratova. Onda se tirit – pita vrati u rernu i ostavi petnaest minuta se da se mesna supa upije u tijesto.

Preporučuje se da se ohlađena tirit-pita prelije sa ucvrkanim maslacem.