

Meksička pita



Ako smo negdje u gradu , vrlo često u pekari potražim meksičku pitu . Volim taj pikantan okus i to hrskavo tijesto . Naravno da su mi draže kad ih napravim sama kod kuće jer uz njih napravim i neki umak pa su mi onda još ukusnije .

SASTOJCI ZA TIJESTO (24 pite) :

750 g brašna
400 ml tople vode
25 g soli
2 žlice ulja

SASTOJCI ZA NADJEV :

1500 g mljevenog mesa (piletina , junetina , miješano itd ...)
300 g kukuruza (iz konzerve)
200 g crvenog graha (iz konzerve)
 $\frac{1}{2}$ – 1 žličice čili začina (ovisno koliko je čili ljut i koliko ljuto vi volite)
15 g soli
15 g vegete
1 žličica slatke paprike (začin)
100 ml paradajz sosa
100 g koncentrat rajčice
80 ml ulja
Tabasco (nekoliko kapi)

DODATNI SASTOJCI :

Maslac za premazivanje gotovih pita
Ulje (u kojem će tijesto odmarati)

PRIPREMA TIJESTA :

- 1 . od svih navedenih sastojaka izraditi čvrsto tijesto ...
- 2 . tijesto oblikovati u valjak , te ga podijeliti u 12 jednakih loptica po 100 g
- 3 . u jednu manju tepsiju staviti dosta ulje ...
- 4 . loptice umočiti sa svih strana u ulje , te ih ostaviti u ulju kako se tijesto ne bih sasušilo ...
- 5 . tijesto pokriti prozirnom folijom , te ga ostaviti da se odmara dok se priprema nadjev ...

PRIPREMA NADJEVA :

- 1 . na zagrijano ulje dodati mljeveno meso i sve začine ...
- 2 . uz stalno miješanje dinstati meso kako bi se fino razabralo ...
- 3 . kad meso promjeni boju dinstati ga još 5 – 6 minuta ...
- 4 . zatim dodati paradajz sos i koncentrat od rajčice ...
- 5 . smanjiti štednjak i nastaviti dinstati još 5 – 6 minuta ...
- 6 . dodati Tabasco (po svom ukusu) , kukuruz i grah te sve samo sjediniti ...
- 7 . ostaviti nadjev da se malo ohladi ...

PUNJENJE I PEČENJE :

- 1 . na silikonsku podlogu ili radnu površinu izvaditi jednu lopticu tijesta iz ulja ...
- 2 . na radnu površinu staviti gornju stranu tijesta dole a donju stranu tijesta gore ...

OSTATAK TIJESTA OPET POKRITI FOLIJOM !!!

- 3 . s masnim rukama tijestu prstima razvlačiti od sredine prema rubovima (**VI ODLUČUJETE KOLIKO**

TANKO ILI KOLIKO DEBELO TIJESTO ŽELITE) ...

POGLEDAJ VIDEO KAKO RAZVUĆI TIJESTO ...

- 4 . tijesto napuniti nadjevom ...
- 5 . tijesto umotati poput štrudle ...
- 6 . meksičku pitu prerezati na pola ...
- 7 . pitu stavljati u tepsiju koja je obložena pak papirom ...
- 8 . pripremljen pite staviti u prethodnu zagrijanu pećnicu na

200 stupnjeve , te ih peći dok ne porumene ...

9 . još vruće premazati s otopljenim maslacem ...

NAPOMENA I SAVJETI :

Meksičke pite najbolje su uz neku ljuti umak .

Ako vam se tokom razvlačenja tijesto skuplja , to znači da vam je radna površina previše masna .

Tijesto obavezno treba pokriti kako se ne bih sasušilo .

Najbolje pogledajte video kako bi znali razvući tijesto , jer se ne razvlači kao obične pite .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri