



Prhka pita sa jagodama

za kalup od 25 cm / za 4 osobe

Sastojci:

350 g brašna
120 g šećera u prahu
prstohvat soli
1 jaje
180 g hladnog putera
2-3 kašike hladne vode

oko 700 g jagoda, očišćenih
4 kašike šećera
1 ravna kašika gustina

Priprema:

Prosejte brašno i šećer u prahu u činiju. Dodajte so pa sve promešajte. Ubacite puter iseckan na kockice pa dlanovima utrljajte dok ne dobijete mrvišastu masu. Dodajte jaje i sipajte kašiku hladne vode, zemesite testo. Ako vam testo deluje suvo i mrvi se, dodajte još koju kašiku hladne vode i tako sve dok ne dobijete kompaktnu loptu testa. Samo pazite, nemojte dugo da mesite testo kako ne bi topili puter. Ako imate multipraktik, najbolje je da sve ovo odradite u njemu. Testo spljoštite u disk, pa zamotajte u providnu foliju i ostavite u frižider na oko pola sata. Ovo možete uraditi i veće pre.

Jagode isecite na četvrtine, dodajte im šećer i gustin pa promešajte. Sipajte u kalup u kome ćete peći pitu.

Rernu upalite da se greje na 180°C. Na dobro pobrašnjennoj radnoj površini, razvucite testo u krug malo veći od kalupa. Po sredini ga izbušite modlom u obliku srca ili krugova, šta god želite ili imate, samo neka bude mala modla. Testo prenesite u kalup preko jagoda, a to je najbolje da uradite tako što namotate testo na pobrašnjenu oklagiju pa odmotate preko jagoda. Sredite ivice, višak odstranite. Stavite da se peče oko 20 minuta ili dok ne dobije zlatnu boju po površini.

Služite toplo uz sladoled od vanile.