

## FOTO I RECEPТ: Banjaluška pita, gotovo zaboravljena „ maslenica

19/02/2017 09:28 by Administrator

Nije bilo janjenitine, a da uz nju nije bila maslenice. Jela se uz ribu, grah, sir, kajmak, jogurtâ€! Ali jela se i to u svakoj prilici i za svaki obrok. Najlakâje je bilo skoknuti do Klašnika, kod Guniša, a ona vrela, najukusnija iz papira. Danas malo ko zna âta je maslenica. Pa da podsjetimo.

Â

Pita maslenica- sastojci: \* 400g bijelog brašna \* 300g integralnog pâjenišnog brašna (u najboljem službenom domaćem pâjenišnom crno brašno) \* 100g ravenog brašna \* malo soli \* mlaka voda po potrebi i jošâ€! \* 250g maslaca (ne margarina) \* 200ml vrhnja za kuhanje Maslenicu možete praviti i samo s bijelim brašnom ili u kombinaciji drugog brašna. Pita maslenica- priprema: Pomiješati sve vrste brasna, posoliti i sa vodom zamijesiti mekanije tjesto, kao za sve pite (savijajuće). Podijeliti u tri dijela i formirati tri kugle, premazati ih uljem i ostaviti da odstope malo duže (oko 1h, jer se crno brašno teže razvlači od bijelog). Za to vrijeme na laganoj vatri istopiti maslac i vrhnje za kuhanje, bez da zavrije. Kad je odstojalo, uzeti prvu kuglu tjestova i razvratiti ga koliko god možete, po metodi: oklagijom razvaljati većini krug, premazati ga uljem, ostaviti da odstoji 10-ak min i onda rukama razvlačiti u jufku. Razvratiti tjesto pomastiti sa mjesavinom maslaca i vrhnja, te preklapati tako da prvo desnu stranu prebacimo do polovine jufke, onda lijevu stranu do polovine, donji dio jufke do pola(odozdo prema gore) i gornji dio jufke do pola (odozgo prema dole), tako da dobijemo kvadrat. Pomastiti, i sada jos jednom preklapiti Âšto kove kvadrata prema sredini u vidu pisma slika Prebaciti u tepliju (nenamakanjenu!) i razvratiti drugu jufku. Sa drugom kuglom tjestova isti postupak, razvuci, pomastiti, preklapiti sa svih strana, pomastiti, ali bez da se Âšto kove zavrnu. Sada na premotani kvadrat u sredinu staviti većini pripremljenu prvu jufku-pismo koju smo prebacili u tepliju i tek onda saviti krajeve druge jufke u vidu pisma slika Obje jufke prebaciti ponovo u tepliju, te razvratiti treći jufku kao i prve dvije, pomastiti, premotati u vidu kvadrata, u sredinu prebaciti većini premotane dvije jufke iz teplije i sklopiti krajeve treće jufke sa svih strana lijepo u sredini slika, preokrenuti tako da âœesastavâ€• dodu prema dole i prebaciti u namašnju tepliju. Tjesto pomastiti po površini sa ostatkom smjese maslaca i vrhnja i staviti u dobro zagrijanu rernu. Nakon minutu- dvije izvaditi iz rerne i prstima njezno probadajuci jos malo razvuci tjesto prema krajevima slika, tako da formiramo krug. Maslenicu peči prvo na 250 C dok ne porumeni, a onda smanjiti na 220 C i ispeči do kraja (treba nekih 40-ak min., provjerite sami, sve u zavisnosti od rerne). Kad je pečena maslenicu izvaditi iz teplije, umotati prvo u foliju, a ona u krpu sačekati malo da otpusti i omeđi i onda je iskomadati (ne rezati nozem, već rukama iskidati na komade). Â

Izvor vijesti: [ogledalo.ba](#)