

## Zutaten für 4 Personen

### und eine Form der Größe: 35x27x6 cm

- 1 Packung (=450 g) fertigen Jufkateig  
(ich verwende die Marke „Jami“)
- 1 kg geschälte Kartoffeln
- 150 g Rauchfleisch/Trockenfleisch vom Rind, klein geschnitten
- 1 Zwiebel
- 2 TL Knoblauchpaste oder 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Salz
- 2 TL Vegeta (selbstgemacht)
- ½ TL Pfeffer

Zum Befetten der Schichten:

ca. 200 g Butter

Sprühflasche für Wasser

(im Idealfall, es geht aber auch ohne)

## Zubereitung:

- 1) Im ersten Schritt schneidet ihr die gewaschenen und geschälten Kartoffeln und die Zwiebel in kleine Würfel.
- 2) Schwitzt die Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit etwas Öl kurz an. So entfaltet sich das Aroma besser.
- 3) In einer Schüssel vermischt die die Kartoffelwürfel mit den Zwiebelwürfeln, dem Knoblauch, dem Rauchfleisch und den Gewürzen. Vermengt alles sorgfältig.
- 4) Schmelzt die Butter. Schneidet die Blätter auf die Größe der Form zu, wobei später alle Blätter verwendet werden, also die schönen und auch die brüchigen Randstückchen. Entnehmt vom Blätterhaufen 3 schönere Blätter und legt diese zur Seite. Bedeckt sie mit einem Tuch, damit sie nicht austrocknen. Diese braucht ihr für den Abschluss.
- 5) Befettet die Form (Größe: 35x27x6 cm). Legt das erste Blatt hinein und besprüht es mit dem Wasser, wenn ihr eine Sprühflasche habt. Ansonsten beträufelt ihr es einfach ein wenig mit euren Fingern. Legt ein 2. darüber und besprüht auch dieses mit dem Wasser. Nun verteilt ihr auf dem 2. Blatt einen Teil der Füllung und befettet dieses mit ein wenig von der Butter. Dann folgen immer jeweils 2 mit Wasser besprühte Blätter, wobei das 2. befettet und mit der Füllung belegt wird. So macht ihr weiter bis alle Blätter aufgebraucht sind.
- 6) Ganz oben folgen drei Blätter, die alle befeuchtet werden und das letzte wird mit Öl befettet. Also: 2 Blätter unten, 3 ganz oben und dazwischen immer jeweils 2 wobei nur das 2. befettet und mit Füllung belegt wird.
- 7) Es wird euch ziemlich sicher etwas von der Butter übrig bleiben. Siehe Punkt 9) was ihr damit macht.
- 8) Gebt die Pita in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft oder 220 Grad O/U Hitze für ca. 35-40 min.
- 9) Wenn sie schön knusprig ist, vermischt ihr die übrige Butter mit ca. 200 ml heißem Wasser und gießt dieses über die Pita. Gebt sie für weitere 5 min in den Ofen. Danach nehmt ihr sie heraus und könnt anrichten.

**Tipp:** Ihr könnt sie gerne mit einem Glas Trinkjoghurt oder einer Mischung aus Sauerrahm und Joghurt, etwas Salz und Knoblauch servieren. Diese „Sauce“ passt super dazu.



## Sastojci za 4 osobe i kalup veličine 35x27x6 cm:

1 pak. gotovih kora za pite  
(ja koristim marku JAMI, 450 g)  
1 kg oguljenog krompira  
150 g suhog mesa, sitno narezano  
1 glavica crvenog luka  
2 kašikice paste od bijelog luka ili 2 čehne  
2 kašikice soli  
2 kašikice vegete (domaće)  
½ kašikice bibera

Za pomašćivanje slojeva:  
oko 200 g maslaca

sprej boca sa raspršivačem  
(ako nemate, nije problem, može i bez)



## Priprema:

- 1) U prvom koraku oprani i oguljeni krompir i luk izrežite na sitne kockice.
- 2) Luk podinstajte u tavi na ulju jer tako poprimi ljepšu aromu nego kad je sirov.
- 3) U zdjeli pomiješajte kockice luka i krompira sa narezanim suhim mesom, bijelim lukom i začinima. Dobro promiješajte.
- 4) Otopite maslac. Kore izrežite na veličinu kalupa. Kasnije ćemo koristiti i lijepe a i okrajke. Od ovih lijepih oduzmite 3 kore i stavite na stranu za vrh. Pokrijte ih kuhinjskom krpom da se ne osuše.
- 5) Pomastite kalup veličine 35x27x6 cm i stavite prvu koru. Poprskajte je vodom najbolje sa sprej bocom a ako takvu nemate, koristite prste. Stavite drugu koru pa i nju poprskajte. Po drugoj kori raspodijelite dio fila pa pomastite maslacem. Nakon toga slijede uvijek po 2 kore. Svaku popršćete vodom a 2. pospete filom i maslacem. Tako nastavite dok ne potrošite sve kore.
- 6) Na vrhu slijede 3 kore, koje također popršćete a gornju pomastite uljem. Znači: 2 kore dolje, 3 gore a između uvijek po 2. Svaku koru popršćete vodom a svaku 2. posipate filom i pomašćujete.
- 7) Sigurno će vam preostati maslaca. Pod tačkom 9. sam navela šta da uradite.
- 8) Pitu stavite da se peče u zagrijanu rernu na 200 stepeni i vrućem zraku ili 220 stepeni gornji/donji grijači oko 35-40 min.
- 9) Kad je lijepo hrskava, pomiješajte preostali maslac sa 200 ml vrele vode i prelijte mješavinu preko gotove pite. Vratite je u rernu na 5 min pa servirajte.

**Savjet:** možete je poslužiti uz tečni jogurt ili mješavinu jogurta, kiselog vrhnja, soli i bijelog luka. Ovaj umak je idealan uz nju.