

Zutaten für ein Blech der Größe: 40 x 33 cm

1 Pkg. Jufkateig/Filoteig mit 450-500 g
(meiner ist von JAMI)
1,5 kg Zucchini (=6 kleine oder 2 große Zucchini)
ca. 3 TL Salz
ca. 1 gestr. TL Pfeffer

Außerdem:

Sonnenblumenöl
Wassersprühflasche (optional)
ca. 250 ml Sahne



Zubereitung:

- 1) Wascht die Zucchini und entfernt unschöne Stellen. Die Schale bleibt dran. Schneidet sie in möglichst kleine Würfel.
- 2) Würzt die Würfel mit Salz und Pfeffer. Befettet die Form mit etwas Sonnenblumenöl.
- 3) Schneidet die Jufkablätter so zu, dass sie in die Form passen (schaut euch unbedingt das Video an). Legt 2 ganze/schöne Blätter zur Seite. Deckt sie ab, damit sie nicht austrocknen. Diese braucht ihr etwas später.
- 4) Auf den befetteten Boden der Form legt ihr 3 Jufkablätter, jedes davon mit Wasser besprüht und mit Öl beträufelt. Auf die 3. Schicht gebt ihr ein paar Zucchiniwürfel (siehe Video), mit Öl beträufeln, dann das nächste Blatt. Dieses besprühen, mit Zucchiniwürfeln belegen und mit Öl beträufeln. So fortfahren, bis Füllung und Blätter verbraucht sind.
- 5) Ganz oben folgen die zwei Blätter, die ihr auf die Seite gelegt habt. Legt sie so übereinander, dass sie sich in der Mitte überlappen und etwas größer sind als die belegte Pita (siehe Video). Besprüht sie sorgfältig und „drückt“ die Ränder mit einem Messerrücken so hinein, dass sie unter bzw. hinter der restlichen Pita liegen und ein schöner Rand entsteht.
- 6) Befettet die Oberseite der Pita und backt sie bei 200 Grad Umluft oder 220 Grad O/U Hitze zunächst ca. 35 min. Danach stecht ihr sie mehrmals ein, übergießt sie mit der Sahne und stellt sie für weitere 5-8 Minuten in den Ofen. Et voilà, fertig ist euer leckeres, vegetarisches Balkan-Soulfood. Guten Appetit!

Sastojci za pleh veličine: 40 x 33 cm

1 pak. jufki od 450-500 g (moje su od marke JAMI)

1,5 kg tikvica (6 malih ili 2 velike)

ca. 3 kašičice soli

ca. 1 ravna kašičica bibera

Osim toga:

suncokretovo ulje

sprej boca za vodu (opciono)

ca. 250 ml vrhnja za kuhanje/pavlake



Priprema:

1) Operite tikvice i odstranite krajeve, fleke i napukotine. Ljuska se ne guli. Isjecite ih na što manje kockice.

2) Kockice začinite solju i biberom. Kalup pomastite.

3) Izrežite jufke na veličinu kalupa (kao u videu pokazano). Stavite na stranu 2 cijele, koje će vam kasnije zatrebati. Pokrijte ih da se ne osuše.

4) Na podmazano dno kalupa stavite 3 lista jufke, svaki poprskan vodom i uljem. Na treći list stavite tikvice (pogledajte video), pomastite uljem, zatim sljedeći list. Pošpricajte i njega vodom, pospite tikvicama i uljem i tako nastavite dok ne potrošite fil i jufke.

5) Na vrh stavite ona dva lista, koja ste stavili na stranu i složite ih tako da se u sredini preklapaju i da vise preko ostalih listova, koje ste složili (pogledajte video). Poprskajte ih vodom i uljem a rubove "utisnite" nožem među slagane jufke i rub kalupa. Tako je pita urednijeg izgleda.

6) Pomastite pitu i pecite na 200 stepeni i vrućem zraku ili 220 stepeni gornji/donji grijači oko 35 minuta. Zatim ih izbockajte nekoliko puta, prelijte vrhnjem i stavite peći još 5-8 minuta. Et voilà, spremna je jedna sočna, hrskava i mirisna pita. Prijatno!