



JERNEJ KITCHEN

PARADIŽNIKOVA PITA Z LISTNATIM TESTOM

Paradižnikova pita z listnatim testom je hitro in slastno kosilo, pripravljeno v pol ure. Testo je hrustljivo, pita pa sočna, postrežena s svežo mozzarello.

ZA	6	KOSOV
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

PARADIŽNIKOVA PITA Z LISTNATIM TESTOM

450 g svežih paradižnikov

250 g rikote (ali kremnega sira ali pasirane skute)

1 strok česna

1 čajna žlička olivnega olja

250 g listnatega testa

1 žlica olivnega olja, za premaz testa

125 g mozzarelle

6 listkov sveže bazilike

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

papirnate brisačke

skleda

pekač (velikosti 25 cm x 30 cm)

papir za peko

PRIPRAVIMO PARADIŽNIK

Paradižnike umijemo in narežemo na 1 cm debele rezine. Paradižnik solimo in položimo na rešetko, obloženo s kuhinjsko papirnato brisačko. Na vsaki strani vsaki strani pustimo počivati pet minut. Ta postopek prepreči, da bi bil paradižnik premoker in poseđično pita. Pečico segrejemo na 200 °C, oziroma na 175 °C v kolikor uporabljamo ventilatorsko pečico.

PRIPRAVA NADEVA IN TESTA

Pripravimo nadev. V skledi premešamo rikoto, sesekljan strok česna in olivno olje. Začinimo s soljo in poprom. Masleno listnato testo odvijemo, oziroma razvaljamo na velikost 30 cm x 35 cm. Robove zavijamo navznotraj, da dobimo pravokotnik v velikosti pekača. Testo položimo na pekač (velikosti 25 cm x 30 cm) obložen s papirjem za peko. Z vilico enakomerno napikamo testo, da se testo v sredini ne bo napihnilo.

NASVET

Pomembno je, da je testo zelo hladno, direktno iz hladilnika in da premažemo samo sredino testa, ne robov, sicer se bodo zažgali.

PEČENJE

Testo premažemo z žlico olivnega olja. Dodamo nadev iz rikote in premažemo testo do robov. V poljubnem vzorcu zložimo čez rikoto narezane paradižnike. Pokapljamo z olivnim oljem in popramo. Postavimo v predhodno segreto pečico na najnižjo rešetko. Pečemo 10 minut pri 200 °C, oziroma pri 175 °C v kolikor uporabljamo ventilatorsko pečico. Po desetih minutah pečenja pito prestavimo na srednjo rešetko, kjer pečemo še 15 - 20 minut, oziroma dokler ni testo zlato zapečeno, paradižniki pa še vedno sočni in pečeni.

NASVET

V kolikor uporabljamo kamen za peko kruha, predhodno segrejemo kamen za kruh in pice ter spečemo paradižnikovo pito na kamnu, da bomo dobili bolj hrustljivo zapečeno dno.

POSTREŽEMO

Pečeno paradižnikovo pito vzamemo iz pečice. Čez pito natrgamo svežo mocarelo in posujemo s svežimi listi bazilike. Postrežemo čimprej.