



## JERNEJ KITCHEN

# ŠPARGLJEVA PITA S PRŠUTOM

Špargljeva pita s pršutom je hiter in enostaven recept, pripravljen v 30 minutah. Osnova je listnato testo, nadev pa kremni sir s pršutom in šparglji.

|             |    |       |
|-------------|----|-------|
| ZA          | 6  | KOSOV |
| PRIPRAVA:   | 5  | MINUT |
| PEČENJE:    | 25 | MINUT |
| ČAS SKUPAJ: | 30 | MINUT |

### ŠPARGLJEVA PITA S PRŠUTOM

1 paket listnatega testa (280g)

2 žlici olivnega olja

100 g kremnega sira

60 g mascarpone

1/2 žličke limonine lupinice

1/4 žličke mletega česna

300 g špargljev

6 rezin pršuta

1 žlica sveže nastrganega parmezana

### TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač (velikosti 25 cm x 30 cm)

papir za peko

kuhinjski čopič

skodelica

### PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 200 °C, oziroma na 190 °C (ventilator). Manjši pekač (velikosti 25 cm x 30 cm) obložimo s papirjem za peko.

### PRIPRAVIMO LISTNATO TESTO

Listnato testo odvijemo, oziroma razvaljamo na velikost 30 cm x 35 cm. Robove zavijamo navznotraj, da dobimo pravokotnik v velikosti pekača. Testo položimo na pripravljen pekač. 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.

### SPEČEMO LISTNATO TESTO Z NADEVOM

Testo premažemo z žlico olivnega olja. V skodelici premešamo kremni sir, mascarpone, limonino lupinico, mlet česen in olivno olje. Začinimo s soljo in poprom po okusu. Kremno mešanico z žlico premažemo po testu, do robov. Postavimo v predhodno segreto pečico na najnižjo rešetko. Pečemo 10 minut pri 200 °C, oziroma pri 190 °C (nastavitve na ventilator).

### PRIPRAVIMO ŠPARGLJE

Šparglje očistimo in oleseneli del odlomimo ter zavržemo (ali porabimo v jušni osnovi). Šparglje damo na večji krožnik ter jih rahlo solimo in popramo in pokapljamo z žličko olivnega olja. Pito vzamemo iz pečice in po njej razporedimo šparglje v poljubnem vzorcu. Postavimo nazaj v pečico na drugo rešetko in pečemo še 15 - 20 minut, oziroma dokler testo ni zlato

zapečeno.

### SPEČEMO PRŠUT

Pršut v eni plasti zložimo na večji pekač obložen s papirjem za peko. Pokrijemo ga s plastjo papirja za peko, to pa še z drugim pekačem, da pršut obtežimo. Tako se bo lepše spekel. Pekač s pršutom postavimo v pečico isti čas kot špargljevo pito. Postavimo na najnižjo rešetko in pečemo 15 - 18 minut. V kolikor pršut še ni hrustljiv, odstranimo zgornji pekač in zgornji del papirja za peko. Postavimo nazaj v pečico na najvišjo rešetko za 3 minute, da se zlato zapeče. Sicer ga vzamemo iz pečice in uporabimo.

### POSTREŽEMO

Špargljevo pito vzamemo iz pečice. Čez njo nadrobimo pečen pršut in z lupilcem nastrgamo svež parmezan ter popramo in pokapljamo z olivnim oljem. Razrežemo na 6 kosov in postrežemo.