



JERNEJ KITCHEN

PITA S ŠUNKO, SIROM IN KISLIM ZELJEM

Pita s šunko, sirom in kislim zeljem je hiter in enostaven recept. Pripravimo jo z listnatim testom za kosilo s svežo solato ali za prigrizek. Piko na i doda še domača omaka.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

PITA S ŠUNKO, SIROM IN KISLIM ZELJEM

1 paket listnatega testa (280g)

1 čajna žlička gorčice

200 g pečenega pršuta ali medene šunke, narezane na rezine

3 žlice kislega zelja DROGA

6 rezin Maasdam sira (100g)

1 jajce

1 ščep solnega cveta (poljubno)

OMAKA

2 delikatesni kumarici DROGA

1/2 čebule

4 žlice majoneze

1 žlica ketchupa

1 žlica tekočine vloženih kumaric
DROGA

1/2 žličke pekoče omake (Tabasco ali Sriracha) poljubno

TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač

čopič

nož

Sponsored

PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 220 °C (ali 210 °C ventilatorska pečica).

PRIPRAVIMO PITO

Odvijemo listnato testo, tako da je testo na papirju za peko in enakomerno premažemo z gorčico. Testo obrnemo, da krajša stranica gleda proti nam. Na spodnjo polovico testa položimo pečen pršut. Pazimo, da pustimo 2 cm roba testa. Čez pršut razporedimo kislno zelje, čez kislno zelje pa rezine sira. Zgornjo stran testa prepognemo čez nadev. Robove tesno stisnemo skupaj in jih z vilico tesno zapremo.

NASVET

[Kislno zelje pred uporabo na cedilu speremo pod tekočo vodo in dobro odcedimo.](#)

PITO SPEČEMO

Razžvrkljano jajce premažemo čez testo. Z nožem naredimo nekaj zarez v poljubnem vzorcu, da bo para med pečenjem uhajala. Po vrhu posujemo solni cvet. Pito s papirjem za peko prestavimo na manjši pekač in položimo v pečico. Pečemo 25 minut pri 220 °C / 210 °C ventilator.

OMAKA

Medtem ko se pita peče pripravimo omako. V manjši skodelici premešamo drobno sesekljeni kumarici, drobno sesekljano čebulo, majonezo, ketchup in tekočino od vloženih kumar. Poljubno lahko dodamo tudi pekočo omako za bolj pikanten okus. Vse sestavine dobro premešamo in postavimo v hladilnik do uporabe.

skodelica

POSTREŽEMO

Pečeno pito vzamemo iz pečice in jo postavimo na stran za 5 - 10 minut, da se rahlo ohladi. Razrežemo in postrežemo s pripravljeno omako.