



JERNEJ KITCHEN

GUŽVARA (SLANA SIROVA PITA)

Gužvara je preprost recept za slano sirovo pito. Liste vlečenega testa zmečkamo in dodamo sirov nadev. Postrežemo za zajtrk, malico ali kosilo.

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	40	MINUT
ČAS SKUPAJ:	55	MINUT

NADEV

- 500 g nepasirane skute
- 180 g kisle smetane
- 180 g čvrstega ali grškega jogurta
- 180 ml gazirane vode
- 7 g pecilnega praška
- 1 čajna žlička soli
- 3 jajca
- 80 g stopljenega masla

TESTO IN PRELIV

- 500 g svežega vlečenega testa
- 160 g mleka
- 1 jajce
- 40 g stopljenega masla

TOOLS AND EQUIPEMENT

- večja skleda
- pekač 25 cm x 30 cm x 7 cm
- metlica
- lopatka

NADEV

Najprej pripravimo nadev. V večji skledi premešamo vse sestavine (skuto, kisló smetano, jogurt, gazirano vodo (radensko), jajca, pecilni prašek, sol in stopljeno (sobne temperature) maslo. Z metlico premešamo v gladko zmes.

TESTO IN PRIPRAVA

Sveže vlečeno testo vzamemo iz embalaže in odvijemo posamezne liste. Vzamemo tri liste in najprej dva horizontalno razporedimo čez globok pekač velikosti 25 cm x 30 cm in višine 7 cm. Vlečeno testo naj gleda čez pekač. Nato v pekač damo vertikalno še en list vlečenega testa, ki prekrije prva dva. Postavimo na stran. Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 210 °C.

GUŽVARA

Preostalo vlečeno testo (en list damo na stran za konec) zmučkamo in potopimo v skutno mešanico, da se dobro napoji. Zložimo v pripravljen pekač. Preostalo skutno mešanico z lopatko razporedimo čez testo. Na vrh nadeva damo še en list vlečenega testa ter robove zavijamo navznotraj, da se nadev dobro zapre.

PRELIV

Pripravimo preliv. V skodelici z metlico premešamo jajce, mleko in stopljeno maslo sobne temperature da nastane gladek preliv.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Čez gužvaro prelijemo pripravljen nadev. Postavimo v segreto pečico, kjer pečemo 40 minut pri 210 °C. Ko je gužvara pečena, jo vzamemo iz pečice, počakamo, da se ohladi na sobno

temperaturo, nato postrežemo.