



## JERNEJ KITCHEN

# MARELIČNA PITA

Čudovita kombinacija marelic, lešnikov in mete.

1 PITA (24CM)

PRIPRAVA: 30 MINUT  
PEČENJE: 60 MINUT

### MARELIČNA PITA

#### 1/2 [Testo za pite](#)

500 g svežih marelic, manj zrelih

160 g sladkorja

1 pest sveže mete

300 g lešnikov (ali mandljev)

250 g masla, zmečkanega na sobni temperaturi

1/2 limone (lupinice)

3 jajca

### POSTREŽEMO

1 žlica grškega jogurta ali crème fraîche na kos

### TOOLS AND EQUIPEMENT

model za pite (24cm)

teflonska posoda

folija za živila

kuhinjski nož

pekač/pladenj

blender

skleda

električni mešalnik

### TESTO ZA PITE

Pripravimo in spečemo testo za pite. V kolikor uporabljate najin recept, preprosto kliknite na sestavino "testo za pite" in sledite navodilom.

### MARELICE

Marelice umijemo pod hladno tekočo vodo in odcedimo odvečno vodo. Prerežemo jih na pol ter odstranimo koščico. Teflonsko ponev pristavimo na močan ogenj, počakamo, da postane ponev zelo vroča. Dodamo marelice, s prerezano stranjo navzdol. Marelice popečemo, dokler niso črne, približno 5 minut. Ne smejo postati mehke. Prestavimo jih na pladenj, s popečeno stranjo navzgor. Posujemo z dvema žlicama sladkorja in pokrijemo s svežimi metinimi listi. Pladenj ovijemo s plastično folijo, tako da se okus mete infuzira v marelice. Shranimo do nadaljne uporabe.

### NASVET

**Pomembno je, da uporabimo teflonsko ponev, kjer se marelice ne morejo prijeti, drugače bomo dobili zmečkane marelice.**

**Marelice popečemo, saj dobijo s tem posebno aromo, nekoliko bolj sladko in okus žara.**

### POPEČENI LEŠNIKI

Pečico segrejemo na 180°C. Lešnike razvrstimo po pekaču in jih pečemo 9 minut. Pazimo, da se ne zažgejo. Še vroče zavijemo v kuhinjsko krpo in jih pustimo 5 minut, nato jih hitro povaljamo v krpi. Tako jih bomo lažje olupili. Olupljene prestavimo v blender oziroma multipraktik ter jih zmeljemo v lešnikovo moko.

### NADEV

V skledi z električnim mešalnikom stepemo maslo, preostanek sladkorja, ščepec soli ter limonine lupinice. Mešamo 5 minut,

oziroma dokler ne dobimo mehke teksture. Ločimo rumenjake in beljake. Rumenjake postopoma dodamo v zmes, neprestano mešamo. Dodamo mlete lešnike in dobro premešamo ter shranimo v hladilnik. V drugi, manjši skledi stepemo beljake in ščep soli v rahlo strukturo, beljake ne stepemo preveč.

## PEČENJE

Tetjino rahlo stepenih beljakov dodamo h kremi in dobro premešamo. Preostali del beljakov pa z rahlimi krožnimi gibi nežno vmešamo v mešanico, tako da je nadev malo bolj rahel. Nadev enakomerno porazdelimo po testu za pite. Marelicam odstranimo metine liste. Marelice razporedimo po nadevu, s popečeno stranjo navzgor. Pečemo 1 uro pri 180°C. Pečena marelična pita naj počiva 1 uro na rešetki, na ta način jo bomo lažje razrezali in postregli. Odlično se h kosu pite poda žlica grškega jogurta ali kisle smetane.