



JERNEJ KITCHEN

POGAČA Z ZELENJAVO IN MLADIM SIROM

Pogače z zelenjavo in sirom so popolne za lahko kosilo ali večerjo in veliko lažje jih je narediti, kot izgleda.

ZAA	1	PITO (24 CM)
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	50	MINUT

TESTO ZA PITO

1 [slano testo za pite](#)

NADEV

10 listov blitve, očiščenih

2 pora, očiščena

30 g dimljene slanine / pancete

200 g jogurta, (3.5% maščobe +) ali grškega jogurta

2 jajci, proste reje, v kolikor je mogoče

300 g svežega mladega sira (mozzarella, skuta...)

2 žlici olivnega olja

sveže mlet muškadni orešček

TOOLS AND EQUIPEMENT

lonc

ponev

skleda

metlica

deska za rezanje

kuhinjski nož

model za pito (24 cm)

TESTO ZA PITE

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

NADEV

Pečico segrejemo na 190 °C. V loncu s slano vrelo vodo blanširamo blitvo približno 1 minuto. Blitvo odcedimo in jo dobro speremo pod tekočo hladno vodo, da se ohladi. Dobro odcejeno damo v večjo skledo.

NADEV

Ponev pristavimo na srednje močan ogenj. Dodamo žlico olja in na majhne kocke narezano slanino, pražimo 3 minute. Medtem odstranimo zunanje liste na poru in ga narežemo na 0,5 cm debele kolobarje.

NADEV

K zlato zapečeni in hrustljavi slanini dodamo narezan por in nadaljujemo s praženjem nadaljnih 5 minut, oziroma dokler se por ne zmeha. Por s slanino dodamo v posodo z blitvo in ohladimo na sobno temperaturo. V manjši posodi dobro premešamo jogurt in jajci. Dobro začinimo s soljo, poprom in muškatnim oreščkom.

POSTREŽEMO

V že pečeno testo razporedimo polovico pora in blitve, po vrhu z rokami nadrobimo polovico mladega sira in enako ponovimo z ostalo polovico sestavin. Čez nadev prelijemo jogurtovo mešanico in pečemo v pečici 45 minut, oziroma dokler ni pogača na vrhu zlato - rumena in strjena. Pred rezanjem