



## 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