



## JERNEJ KITCHEN

# ŠPARGLJEVA PITA

*Odlična in zelo preprosta špargljeva pita, ekstra kremasta.*

ZA 6 OSEB  
PRIPRAVA: 90 MINUT

### TESTO

1 [slano testo za pite](#)

### NADEV

300 g maskarpone

250 g rikote ali albuminske skute

100 g kisle smetane

4 jajca

400 g svežih špargljev

vejica timijana, vejica origana

sok pol limone

muškatni oreh v prahu

### TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač za pite

mešalnik

ponev

kuhinjski nož

### TESTO ZA PITE

Najprej pripravimo testo za slane pite, ga spečemo in ohladimo.

### PRIPRAVIMO KREMO

Pečico segrejemo na 175 stopinj. Naredimo kremo. V mešalnik damo maskarpone, rikoto (ali albuminsko skuto), kisló smetano, jajca, vejico timijana, vejico origana, sok pol limone ter muškatni orešček v prahu. Vse skupaj dobro premešamo, da dobimo gladko, tekočo sirno zmes. Solimo in popramo po okusu.

### OČISTIMO IN NAREŽEMO ŠPARGLJE

Šparglje očistimo in odstranimo oleseneli del. Narežemo jih na dolžino 10 cm in damo na stran. Preostanek stebela pa narežemo na drobne kolobarje in jih vmešamo v sirno zmes.

### PEČENJE

Sirno zmes vlijemo v spečeno in ohlajeno testo za slane pite. Postavimo v pečico in pečemo 30 minut na 175 stopinjah. Medtem v ponvi popečemo šparglje.

### POSTREŽEMO

Pito vzamemo iz pečice, po njej enakomerno razporedimo popečene šparglje ter postavimo nazaj v pečico za 10 - 15 minut. Pita mora biti na sredini še vedno mehka, vendar ne tekoča. Pito ohladimo, narežemo in postrežemo.