



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

Oglas

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.