



## JERNEJ KITCHEN

# ZELENJAVNA PITA S TUNO MEDITERANA IN PRELIVOM

*Odlična zelenjavna pita, pripravljena z domačim krhkim testom za slane pite. Polna sezonske zelenjave, slastne tude in omamnega preliva. Hitro in slastno.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	40	MINUT
ČAS SKUPAJ:	55	MINUT

### ZELENJAVNA PITA S TUNO MEDITERANA IN PRELIVOM

#### 1 [slano testo za pite](#)

- 1 večji por
- 1 bučka
- 1/2 stebela stebelne zelene
- 2 šampinjona ali 1 jurček
- 2 čebuli
- 2 žlici olivnega olja
- 2 stroka česna
- 210 g tune Mediterana (2 konzervi)

### PRELIV IZ RIKOTE IN JOGURTA

- 50 g grškega jogurta
- 1 jajce
- sol, poper, muškati oreh
- 1 vejica timijana
- 50 g rikote (ali maskarpone)
- 25 g sladke smetane

### TOOLS AND EQUIPEMENT

- PEKAČ ZA PEKO PIT (24 CM PREMERA)
- skleda
- ponev

### SPEČEMO 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. Testo za pite lahko pripravimo tudi kakšen dan prej. Pomembno je da ga dobro ohladimo preden nadaljujemo s pripravo nadeva. Uporabimo lahko okrogel ali podoglovat model za pite.

### PRIPRAVIMO ZELENJAVO

Pečico segrejemo na 165 °C. Por, bučko, stebelno zeleno in gobe očistimo in seseklamo. Čebulo in česen olupimo in drobno seseklamo. Na srednje močan ogenj pristavimo večjo ponev, dodamo olivno olje in zelenjavo ter gobe. Pražimo na srednjem ognju 10 minut, da se zelenjava zmešča. Redno premešamo.

### DODAMO TUNO

Zelenjavo odstavimo z ognja in pustimo, da se popolnoma ohladi, nato vanjo vmešamo še dve konzervi Delamaris Tuna Mediterana. Mešanico zvrnemo v pečeno (in ohlajeno) testo za pite.

### PRELIV IZ RIKOTE IN JOGURTA

Vse sestavine (grški jogurt, jajce, ščep soli, ščep popra, ščep mletega muškatega oreščka, listke timijana, rikoto in sladko smetano) dobro stepemo, da nastane tekoča zmes. Enakomerno vlijemo in razporedimo čez zelenjavo in tuno.

### PEČENJE

Pito postavimo v ogreto pečico in pečemo 35 - 40 minut na 165 °C. Ko je zelenjavna pita s tuno Mediterana in prelivom pečena, jo vzamemo iz pečice in postavimo na rešetko za 10

kuhinjski nož  
kuhinjska deska

minut, nato razrežemo na poljubne kose in postrežemo. Odlično se k piti poda sveža sezonska solata ali pa jo postrežemo kot predjed (v tem primeru je pita za 6 oseb). Dober tek.

#### NASVET

[Več trikov za boljše pečenje med zapisi na povezavi pri opisu.](#)

#### SHRANJEVANJE

Hranimo v hladilniku do 2 dni. Testo za pito pa lahko nespečeno shranimo v zamrzovalniku do mesec dni.