



Hrustljava pita s šparglji

⌚ 40–50 Min   

Priprava

- 1 Iz moke, masla, enega jajca in ščepca soli zgnetite gladko testo. Zavijte ga v živilsko folijo in ga za približno eno uro postavite v hladilnik.
- 2 V skledi stepite smetano s preostalimi jajci, naribanim parmezanom in ščepcem muškata oreščka.
- 3 Pečico segrejte na 180 °C (ventilatorski način). Testo vzemite iz hladilnika, ga razvaljajte in položite v namaščen pekač za pito. Nato ga približno 15 minut slepo pecite v pečici.
- 4 Pekač vzemite iz pečice, po testu razporedite nadev iz špargljev in koruze, nato pa prelijte z mešanico jajc, smetane in sira. Mocarelo natrgajte in jo potresite po vrhu pite.
- 5 Pečeno jed pustite počivati približno 10 minut, nato postrezite.

Sestavine

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Moke
125 g	Masla
4	Jajca
250 g	Zelenih špargljev
250 g	Belih špargljev
150 ml	Sladke smetane za stepanje
100 g	Parmezana
1 pločevinka	Koruze
1	Mocarela
1 čajna žlička	Zdrobljene krebuljice
1 čajna žlička	♦ Timijan zdrobljeni
1 ščepec	♦ Muškadni orešek mleti
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
	♦ Sprej za razpršitev maščobe z okusom masla

