



Pita z bučkami in sirom

🕒 150–180 Min   

Priprava

- 1 V skledi zmešajte moko in sol. Dodajte maslo in ga s prsti vgnete v moko. V drugi posodi zmešajte kisló smetano, limonin sok in vodo ter dodajte mešanici moko in masla. Mešajte, dokler ne nastanejo večje drobtine. Testo oblikujte v kepo, zavijte v folijo in postavite v hladilnik za 1–2 uri.
- 2 Bučke narežite na tanke rezine in jih položite na papirnate brisače. Posujte jih z 1 žličko začimbe Žar zelenjava in pustite 30 minut, da spustijo tekočino. V drugi skledi zmešajte rikoto, parmezan, mocarelo in preostale začimbe.
- 3 Pečico segrejte na 200 °C. Pekač obložite s papirjem za peko. Testo na pomokani površini razvaljajte v krog premera približno 30 cm in ga prenesite na pekač. Po testu razporedite sirni nadev, pri tem pa pustite približno 5 cm roba.
- 4 Po nadevu razporedite bučke in pokapajte z olivnim oljem. Robove testa prepognite čez nadev in premažite z razžvrkljanim jajcem. Posujte s sezamom in pecite 30–40 minut, da zlato porjavi. Pred serviranjem pustite počivati 5 minut.

Sestavine 10 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Testo

165 g	Gladke moko
0.25 žličke	Soli
115 g	Hladnega masla, narezanega na kocke
60 g	Kisle smetane
10 ml	Limoninega soka
60 ml	Hladne vode

Nadev

1	Velika ali 2 manjši bučki
2 žlički	♦ Žar zelenjava, začimbna mešanica
120 g	Rikote
50 g	Naribanega parmezana
50 g	Naribane mocarele
2 žlici	Olivnega olja
1	Jajce za premaz Sezam za posip

