



Spenótos-lazacos pite

⌚ 110—120 Perc   

Elkészítés

- 1 A lisztet, a sót és a vajat egy tálba tesszük, és eldolgozzuk amíg morzsás állagú nem lesz. Hozzáadjuk a vizet, majd még néhányszor elkeverjük, amíg a tészta össze nem áll. Koronggá formázzuk, folpackba csomagoljuk, és 1 órára hűtőbe tesszük.
- 2 A sütőt előmelegítjük 200 °C-ra. Enyhén lisztezett munkafelületen kicsomagoljuk a tésztát, és kb. 27 cm átmérőjű körré nyújtjuk. Egy 23 cm-es quiche- vagy pitétálba helyezzük, belenyomkodjuk a szélekbe, a felesleget levágjuk.
- 3 A tésztát sütőpapírral kibéleljük, majd rizsszel vagy száraz babbal nehezítjük. 15 percig elősütjük. Kivesszük a sütőből, eltávolítjuk a papírt és a nehezéket, majd visszatesszük még 8 percre.
- 4 A sütő hőmérsékletét 180 °C-ra csökkentjük. Egy kevés olajon, serpenyőben enyhén megfonnyasztjuk a bébispénót. Egy tálban összekeverjük a tojásokat, a tejszínt, a tejfölt, a kaprot, a sót és a borsot. Beleforgatjuk a sajtot és a spenótot.
- 5 A tölteléket az elősütött tésztába öntjük, majd a lazacdarabokat a tetején elrendezzük, majd 40 percig sütjük. Szeletelés előtt 10 percig pihentetjük.

Összetevők 8 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A tésztához:

185 g	Finomliszt
0.5 tk	♦ Himalája só
100 g	Hideg vaj, 1 cm-es kockákra vágva
3 ek	Hideg víz

A töltelékhez:

100 g	Bébispénót
3	Tojás
375 ml	Főzőtejszín
120 g	Tejföl
0.25 tk	♦ Himalája só
	Egy csipet feketebors
1 ek	♦ Kapor, szeletelt
200 g	Lazacfilé, 4 cm-es darabokra vágva
75 g	Reszelt Gouda sajt

