



Špinačno-lososova pita z koprom

🕒 110–120 Min 

Priprava

- 1 V multipraktik dodajte moko, sol in maslo. Mešajte s pulznimi gibi približno 10-krat, dokler zmes ne spominja na drobtine. Dodajte vodo in še nekajkrat na kratko premešajte, da se testo poveže. Oblikujte ploščat disk, ga zavijte v folijo in za eno uro postavite v hladilnik
- 2 Pečico segrejte na 200 °C. Delovno površino rahlo pomokajte, testo razvaljajte v krog premera približno 27 cm in ga položite v pekač za pito premera 23 cm. Testo nežno potisnite ob robove in odrežite presežek.
- 3 Testo obložite s papirjem za peko in obtežite z rižem ali suhim fižolom. Pecite 15 minut, nato odstranite papir in obtežitev ter pecite še 8 minut.
- 4 Temperaturo pečice znižajte na 180 °C. Špinačo na hitro popražite na malo olja, le toliko, da ovane. V skledi stepite jajca, smetano, koper, sol in poper. Vmešajte sir in špinačo.
- 5 Nadev vlijte v pečeno testo in po vrhu razporedite kose lososa. Pecite 40 minut. Preden pito vzamete iz modela in jo narežete, jo pustite počivati 10 minut.

Sestavine 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Testo

185 g	Večnamenske moko
0.5 čajne žličke	♦ Sol himalajska
100 g	Hladnega masla, narezanega na 1 cm velike kocke
3 jedilne žlice	Hladne vode

Nadev

100 g	Mlade špinače
3	Jajca
375 ml	Smetane za kuhanje
120 g	Kisle smetane
0.25 čajne žličke	♦ Sol himalajska
	Ščepec črnega popra
1 jedilna žlica	♦ Koper rezani
200 g	Fileja lososa, narezanega na približno 4 cm velike kose
75 g	Naribanega sira Gouda

