

Pita od karfiola



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g lisnatog testa
- 1 osrednja glavica karfiola
- 2 šargarepe
- 3 jajeta
- 1 kašicica zacina
- 2 dl kisele pavlake
- 1 kašicica sitno iseckanog peršunovog lista
- ulja
- bibera
- so

Priprema

Karfiol obariti zajedno sa šargarepom u slanoj vodi. Ocediti i pustiti da se ohladi. Umutiti jaja sa kašikom ulja, dodati zacin, pavlaku i peršun, zatim posoliti i pobiberiti, sve dobro izmešati, pa dodati sitno isecen prokuvani karfiol i šargarepu. U podmazan pleh staviti polovinu testa razvijenog u velicini pleha, staviti preko nadev, pa nadev pokriti drugom polovinom testa. Premazati pitu razmucenim žumancetom, peci u zagrejanjoj rerni, na umerenoj temperaturi. Služiti pitu dok je topla. Iseci pitu na kvadrate.