

Pita sa sirom i šparglom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za pitu:

- **125 ml** pavlake
- **150 g** kisele pavlake
- **600 g** sveže zelene špargle
- **50 g** putera istopljenog
- **1** svež paradajz
- **150 g** rikote
- **2** gotove kore

Priprema

Pripremimo sastojke.

Zelenu šparglu samo operete nije potrebno (kao kod bele) da je ljuštite. Ako ste je kupili u prodavnici najbolji test da dobijete najbolji deo špargle je da je presavijete i tamo gde se zalomi to je sveže. Ako je stajala jedno vreme ume da bude na krajevima drvenasta.

Otopimo malo putera i dinstamo šparglu an umerenoj temperature 10tak minuta, povremeno je okrećemo.

U ciniji izmešamo ostale sastojke.

Na radnoj površini sipamo malo brašna i oklagijom razvijemo testo.

Stavimo u namašcenu tepsiju,i testo izbodemo viljuškom. Ovo se uradi da testo ostane na dnu, a ne da se neravnomerno pri pecenju izdigne.

Sipamo smesu pavlake i sira.

Na to uzduž poredjamo šparglu.

Prekrijemo drugom korom ,stavimo nekoliko špargli na vrh i cetvrtinke svežeg paradajza. Premažemo istopljenim puterom.

Pecemo 20 minuta na 220 stepeni Celzija.

Savet

Ovo je brza pita za napraviti, a špargla joj daje odlian ukus i ima nešto krckavo kad zagrizete. Ustvari ja zelenu šparglu najviše volim da jedem svežu, nekuvanu u salati, a moja klinka obožava, kad na hlebu odseem koricu i namažem majonezom, pa na to stavim šparglu i zamotam. Mada je zelena špargla u bliskom srodstvu sa belom šparglom, ona je zelena jer raste na vrhu stabljike, a bela ispod zemlje. Kod nas je skoro nemogue nai svežu belu šparglu.i ono malo što se sakupi razgrabe restorandžije. Ima je konzervirane ali tu ne volim, a belu obožavam. Ukus je potpuno drugaiji. Možete misliti šta sam ja najviše jela za vreme moje posete Holandiji, koja je pala baš u vreme berbe bele špargle, koja traje vrlo kratko. Uzgajivai je sa pravom još zovu Belo zlato.