Pita sa lukom (Onion Tart)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kašike**putera
- **2**crna ili crvena luka, srednje velicine
- **1 pakovanje**kora za pitu
- **50 g**puter
- **2 kašicice**timijana
- **2 kašicice**šecera
- **1/4 kašicice**bibera
- **1 kašika**pesta, ili rikota sira
- **1**jaje
- **1 šolja**rendanog sira
- **4 kašike**belog vina

Priprema

Pripremimo sastojke.

Narežemo sitne kolutove luka i izdinsatamo ga.

Dodamo belo vino, šecer, timijan, so, biber i dinstamo dok luk nije sasvim mek. Premažemo pleh pa lepo stavimo koru. Ako je prevelika odsecemo sa strane. Premažemo umucenim jajetom. Dodao pesto ili rikotu na dno.

Sipamo dinstani luk i pospemo rendanim kackavaljem.

Pecemo 20 do 30 minuta na 180 stepeni Celzija.

Savet

Karamelizovani luk... ko ga je probao ne moram vam ništa objašnjavati. Negde sam proitala da ovaj luk ima nešto magino kao leptir koji tek treba da se iz larve pojavi. Nije ništa ovde fino i pipkavo, više rustino ali ipak dovoljno dobro da se ova pita može poslužiti gostima ili pordoici bilo kojega dana. Ako mi ne verujete pitajte prvog Francuza na koga naletite, šta od pita(tart) najviše voli. Sve što sam treba je nekoliko komada luka, ja volim crveni, a vi slobodno koristite i crni luk, malo rikote ili nekog drugog sira, kora za pitu i jedno jaje. Pa da li može jednostavnije?