

Romanesco pita



težina: lako

za: 4 osoba

vreme pripreme: 60 min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 2 kašicice soli
- 4 kašike maslinovog ulja
- 550-600 ml toplo vode

Za nadev:

- 450 g sira
- 1 zeleni karfiol
- po ukusu soli

Priprema

Prosejano brašno umesiti toplom vodom da se dobije testo srednje tvrdoće, podeli se na loptice, pomasti i ostavi da odstoji izvesno vreme, oko pola sata. Svaku loptu prvo razvuci oklagijom, a potom rukama istanjiti koru preko stola. Šire krajeve presaviti prema sredini, poprskati uljem, pa naneti sir i karfiol, koji ste prethodno kratko obarili, mada i ne mora, prilikom pecenja omekša. Pomocu stolnjaka zarolati testo, a potom ga savijati u pužice. Velicinu odredite sami. Poreati pužice u podmazan pleh, premazati uljem i peci u zagrejanoj rerni da porumene. Pred kraj poprskati sa malo vode, vratiti koji minut nazad u pecnicu, pa izvaditi. Pecenu puž pitu poslužiti uz jogurt. Prijatno!

Savet