

Pita sa karfiolom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja glavica** karfiola
- **3** jajeta
- **3** dljogurta
- **50** mlulja
- **oko 350 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po ukusu** soli
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **1 kašika** svežeg peršuna
- **1 kašičica** sveže mirošije
- **1/2 kašičice** belog bibera
- **1** šargarepa
- **150 g** curecih prsa
- **100 g** kackavalja

Priprema

Karfiol ocistiti, odvojiti cvetove, oprati ih i staviti u hladnu vodu da se kuvaju. Kada voda prokljuca, karfiol procediti, naliti novom, vrucom vodom, posoliti i kuvati 10 minuta od kada voda ponovo prokljuca. Karfiol ne treba da bude potpuno skuvan, jer ce se i peci u rerni. Izvaditi ga iz vode i ostaviti da se malo prohladi. Ukljuciti rernu na 220 stepeni C i dok se rerna greje umutiti jaja, posoliti, dodati ulje, jogurt, biber, opran i iseckan peršun i mirošiju, izrendanu šargarepu i iseckana prsa na kockice. Sve dobro promešati, pa dodati prosejano brašno pomešano sa praškom za pecivo i sodom bikaronom. Tepsiju precnika 30 cm premazati uljem i posuti brašnom, ili obložiti papirom za pecenje, pa izruciti smesu. Preko porešati cvetove karfiola i blago ih utisnuti u testo. Peci dok ne porumeni (oko 30 minuta), a po potrebi smanjiti temperaturu na 200 stepeni C. Pred kraj pecenja izvaditi

pitu i posuti komadicima ili rendanim kackavaljem i ostaviti da se zapece.

Savet

Pita je veoma ukusna i izdašna.