



Pita od maka i sira

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
8

Sastojci

Tijesto:

300 g oštrog brašna
200 g maslaca
100 g šećera
1 jaje
1 vanilin šećer
½ praška za pecivo
ribana korica limuna
Nadjev od maka:

400 g mljevenog maka
100 g šećera
2 vanilin šećera
50 g griza
500 ml mlijeka
Nadjev od sira:
200 g ABC sira
100 g kiselog vrhnja
100 ml jogurta
3 žumanjka
150 g šećera
3 bjelanjka
1 vanilin šećer



Zamijesite tijesto od svih navedenih sastojaka, stavite ga na prozirnu foliju, pokrijte drugom folijom i razvaljajte na veličinu 5 cm veću od kalupa. Maknite gornju foliju i stavite tijesto u kalup pa maknite i drugu foliju. Obložite kalup tijestom, odstranite višak tijesta, izbodite tijesto vilicom, pokrijte ga aluminijskom folijom. Na foliju stavite suhi grah i pecite 15 minuta na 170 °C.

Za nadjev od maka zakuhajte mlijeko, pomiješajte mljeveni mak i griz te redom dodajte u mlijeko šećer, vanilin šećer, mak i griz. Kuhajte 2-3 minute.

Za nadjev od sira pjenasto miksajte žumanjke, šećer i vanilin šećer, dodajte pjenasto izrađen sir, vrhnje i jogurt. Na kraju rahlo umiješajte snijeg od bjelanjaka. Izvadite tijesto iz pećnice, maknite grah i aluminijsku foliju (grah spremite za sljedeća pečenja ove vrste tijesta). Raspodijelite po tijestu nadjev od maka i završite s nadjevom od sira. Vratite u pećnicu na još 30 minuta, dok ne dobije lijepu boju kao na slici.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

