

Pita s karameliziranim povrćem

VRIJEME PRIPREME
> 60 min



Sastojci

- 500 g korjenastog povrća (batat, cikla, mrkva, celer, peršin)
- 15 ml maslinovog ulja
- 2 češnja češnjaka
- 25 g K Plus maslaca
- 25 g smeđeg šećera
- 100 g K Plus mozzarella
- 550 g svježeg lisnatog tijesta
- 1 žličica listića majčine dušice



Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte pećnicu na 180°C. Ogulite povrće i narežite ga na manje komade.

Zagrijte ulje na tavi koja može u pećnicu pa dodajte maslac i šećer. Kuhajte minutu pa dodajte povrće, cijeli češnjak koji ste nagnječili i 1 dl vode i kuhajte na srednjoj vatri 20 minuta dok se voda ne reducira i povrće ne omekša. Pospite listićima majčine dušice i prekritje narezanom mozzarellom.

Spojite dva lisnata tijesta (između ih premažite vodom ili razmućenim jajem), izrežite u krug 1,5 cm veći od tave pa položite na vrh posude i podvucite rubove u tavu. Pecite u pećnici 30 minuta dok tijesto ne postane zlatno i pečeno.

Izvadite iz pećnice i ostavite da odstoji nekoliko minuta. Okrenite tavu na tanjur za serviranje i lopaticom podignite posudu.