

Svečana riblja pita

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

BROJ PORCIJA
4 osobe



Sastojci

- 500 ml K Plus mlijeka
- 1 kg Ocean oslića bez glave
- ½ žličice soli
- Papar
- 1 lovorov list
- 2 češnja češnjaka
- 30 g maslaca
- 1 poriluk
- 100 g smrznutog graška
- ½ žličice limunove korice
- 30 g brašna
- 1 svježe lisnato tijesto
- 1 K Plus jaje
- Prstohvat soli

Skeniraj za prikaz na web stranici



Poriluk operite i narežite na ploške.

Ulijte mlijeko u posudu i dodajte zamrznutu ribu, lovorov list, češnjak i posolite s pola žličice soli. Kad provrije kuhajte 10 minuta pa procijedite tekućinu (sačuvajte ju za umak) i očistite ribu od kostiju.

U posudu stavite maslac pa dodajte poriluk. Dinstajte na laganoj vatri oko 7 minuta pa dodajte brašno. Nastavite dinstati još nekoliko minuta na laganoj vatri pa dodajte procijeđeno mlijeko. Začinite solju i paprom. Dodajte korice limuna, grašak i očišćenu ribu te promiješajte.

Rasporedite smjesu s ribom u dvije manje posude (26*15 cm) ili jednu veću (35*20 cm) pa prekrijte lisnatim tijestom. Zarežite nekoliko otvora za paru, premažite pitu razmućenim jajem i pecite 35 minuta na 180 C.