


# Svečana riblja pita

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 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

## Nutritivne vrijednosti

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 koricu 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.