

Pita s karameliziranim povrćem



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



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



Nutritivne vrijednosti

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 prekrijte 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.