



## Пита со зеленчук и сирење

Фичо ќе направи вкусен и декоративен ручек, пита од зеленчук и повеќе вида сирење.



Вид на оброк: **Ручек**  
Комплексност: **Средно**  
Број на лица: **6 лица**  
Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

- готово лиснато тесто
- путер за намастување
- 1 јајце
- 1 шолја урда
- 1 + 1/2 шолја рендан кашкавал
- мускатно оревче
- прстофат сол
- 2 топчиња моцарела
- малку оригано
- модар патлиџан
- тиквичка
- морков
- блитва
- маслиново масло

### Чекор 1

Лиснатото тесто расукајте го, но внимавајте да не биде многу тенко.

Тавата во која ќе печете, намастете ја со путер. Ставете го тестото во тавата за печење, направете дупчиња на тестото, ставете врз него хартија за печење и леќа.

Печете 10-12 минути на 200 степени.

### Чекор 2

Додека се пече пригответе ја крем подлогата.

Во сад изматете ги јајцето, урдата и ренданиот кашкавал. Изрендајте малку мускатно оревче. Фичо го обожава овој зачин. Додадете прстофат сол, сецкана моцарела и оригано.

### Чекор 3

За цветовите од зеленчук од секое парче зеленчук извадете тенки ленти.

Меѓу цветовите пополнете со блитва за зеленило. Наредете ги цветовите врз крем подлогата.

Премачкајте со маслиново масло.



#### Чекор 4

Печете на 200 степени 5 минути.

#### Чекор 5

Сервирајте!

#### Совет

Наместо лиснато тесто, може да го употребите вашето омилено тесто за пити или тарт.

---

#### Користени производи:



**Округла тава**



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)