



Медитеранска пита со зеленчук

Овој рецепт изгледа одлично кој ќе ги натера Вашите пријатели да мислат дека сте вистински волшебник во кујната.



Состојки:

- 1 мала тиквичка
- 1 мал модар патлиџан
- 1 рака Чери домати
- 75гр Сирење
- 500гр Лиснато тесто
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Земете ја Делимано тавата и загрејте ја во рерна на 150°C. Загревањето на тавата пред печењето на питата ќе помогне таа подобро да се испече одоздола.

Чекор 2

Да започнеме со тестото. Најпрво треба добро да го одмрзнете, ако сте купиле смрзнато тесто. Ако сте го направиле сами, БРАВО! Тестото е полесно за обликување ако претходно сте го изладиле во фрижидер. Ставете малку брашно на работната маса и сукајте го тестото до дебелина од околу 1 сантиметар, а потоа исечете го во правоаголник според големината на тавата. Набоцкајте го со вилушка правејќи мали дупчиња и зачинете го со сол и бибер. Покријте го со масна хартија за печење за да не се подигне премногу додека го печете и ставете го во рерна на 150°C околу 18 минути. Вишокот тесто исечете го на ленти кои ќе ги употребите подоцна.

Чекор 3

Време е за сечкање! Исечете ги тиквичката и модриот патлиџан на кругови, чери доматиите на половинки, а сирењето на коцки. Оставете ги на страна, спремни за подоцна.

Чекор 4

Време е за Грил – загрејте ја Делимано Грил тавата на најсилен оган неколку минути пред печењето на тиквичките и модрите патлиџани. Посолете ги, ставете бибер и маслиново масло, а потоа превртете ги. Се обидуваме да ги зарумениме и оплемениме со вкус пред да ги наредиме на питата.

Чекор 5

Извадете го тестото од рерна и извадете ја хартијата за печење.



Чекор 6

Сега е на ред забавниот дел... Ќе ја редиме питата и овде имате дозвола да бидете креативне. Можете да направите било каков дизајн и декорација, но еве го мојот предлог. Наредете ги наизменично потпечените тиквички и модри патлиџани во 2 линии и потоа врз нив наредете ги лентите непечено тесто како мрежа. Како алтернатива можете да направите и шара од чери доматиите и сирењето, пред да го премачкате горниот слој тесто со маслиново масло. Ние со маслиновото масло измешавме лук за да добиеме ПОСИЛЕН вкус.

Чекор 7

Вратете ја питата во рерна уште петнаесетина до дваесет минути, додека горниот слој тесто да се испече и убаво да зарумени.

Чекор 8

Извадете ја питата од рерна оставете ја да се излади 5-10 минути. Откако ќе се излади, лесно ќе ја излизгате од Делимано тавата во чинија и сервираате. Овој рецепт е одличен за јадење топол, но и ладен следниот ден.

Совет

Овој рецепт е ПОЛН со вкус и е одличен за мезе или ручек со пријателите. СЕКОЈ може да се обиде да го направи, а ако постигнете друг начин на редување или успешна комбинација на состојки, пишете ни.

Користени производи:



Грил тава



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk