



Рустична пита со шери домати и бешамел

Фичо ќе подготви еден од најпопуларните рецепти на Катерина, Рустична пита, или како што таа ја нарекува торта со шери домати и бешамел.



Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Средно**
Број на лица: **6 лица**
Време на подготовка: **1 - 2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 300 грама брашно
- 200 мл млеко
- 2 лажици павлака за готвење
- 1/4 лажичка сол
- 1/4 лажичка сода бикарбона

За БЕШАМЕЛ ќе ви треба:

- 25 грама путер
- 25 грама брашно
- 150 мл млеко
- 100 мл павлака за готвење
- една рака рендан пармезан

Ќе ви треба и:

- 500 грама шери домати
- 2 чешниња лук
- маслиново масло
- сол и бибер

Чекор 1

Во еден сад замесете го тестото. Оставете го да одмори 30ина минути.

Чекор 2

Додека тестото одмара, шери доматиците исецкајте ги на половина и динстајте ги во тава со маслиново масло додека не испари течноста.

Зачинате со сол и бибер и додадете го лукчето ситно исецкано.

Чекор 3

Во Касеролата ставете го путерот. Кога ќе ја промени бојата додадете го брашното, запржете го и додадете го млекото и павлаката за готвење.

Додадете една рака рендан пармезан и сол и бибер.

Промешајте убаво да се соедини и тргнете на страна.



Чекор 4

Тестото расукајте го во димензии за тавата, но краевите да висат надвор. Врз тестото нанесете го првиот слој од шери домати, потоа бешамелот и преклопете ги краевите.

Чекор 5

Печете 25 минути на 200 степени.

Чекор 6

Сервирајте!

Совет

Ако немате шери домати, може да ја подготвите со обични домати исечкани на парчиња.

Користени производи:



Тава за пржење



Касерола



Округла тава

delimano®

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