

Prevrnuta pita s prokulicama



Autorica: Monika Topolko

Za tart promjera 22cm

Vrijeme pripreme: 15min + vrijeme hlađenja tijesta

Vrijeme kuhanja/pečenja: 45min

Ukupno vrijeme: 1h

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Pite, tartovi & quiche, Vegetarijanska jela

Kuhinja: francuska

Prokulice su vjerojatno jedno od najomraženijih povrća, no one mogu biti zaista izvrsne ako se kombiniraju sa pravim sastojcima. U ovom receptu one se prvo blanširaju, a potom kratko pirjaju sa aceto balsamicom i medom, što im daje prigušenu slatkoću i ugodan okus. Zatim se prekriju prklim tijestom i peku pećnici dok se ne karameliziraju i dok tijesto ne bude hrskavo i lijepe zlatnosmeđe boje. Okus i tekstura prhkog tijesta izvrsno se slaže sa slatkoćom karameliziranog povrća. Ova pita je sjajna poslužena sa malo grčkog jogurta začinjenog solju, paprom i nekoliko kapi limunovog soka. Recept je prilagođen sa bloga Ebba's cuisine.

Prhsko tijesto

Sastojci

200g glatkog brašna

1/2 žličice soli

120g hladnog maslaca, narezanog na kockice

2-4 žlice hladne vode

Postupak

Brašno i sol stavite u multipraktik i kratko ga uključite da se sastojci izmješaju. Dodajte hladni maslac i ponovo uključite multipraktik. Miksajte dok ne dobijete smjesu nalik sitnim mrvicama. Postepeno ulijte hladnu vodu u multipraktik i sve zajedno ponovo miksajte dok se tijesto ne formira u kuglu. Prvo dodajte oko 2 žlice vode. Ako vam se čini da je tijesto još uvijek presuho, dodajte još vode, žlicu po žlicu, sve dok se tijesto ne formira u kuglu. Tijesto izvadite na radnu plohu i oblikujte u disk. Zamotajte u prozirnu foliju te stavite u hladnjak na 20 minuta.

Za prokulice:

Sastojci

15 ili više prokulica (ovisno o njihovoj veličini i veličini kalupa)

1 žlica maslinovog ulja

prstohvat soli

2 žlice aceta balsamica

1 žlica meda

Postupak

Ugrijte pećnicu na 180°C. Namastite kalup za tart promjera 22cm.

Prokulice operite, odrežite im zadebljano dno i očistite od vanjskih žutih listova. Blanširajte ih u kipućoj slanoj vodi 3 minute, a zatim ocijedite i ohladite pod mlazom hladne vode te prerežite na pola po dužini.

Na zagrijanu tavu dodajte maslinovo ulje pa kratko pirjajte prokulice. Posolite po ukusu i dodajte aceto balsamico te kuhajte dok ne ispari. Na kraju dodajte med i kuhajte tek toliko da se on otopi. Dobro promiješajte i maknite s vatre. Prokulice posložite jednu do druge u kalup sa preprezanom stranom prema dolje.

Rashlađeno tijesto razvaljajte u krug veći od kalupa. Tijesto pažljivo prebacite preko prokulica pa rubove ugurajte ispod prokulica (najbolje drškom kuhače ili žlice). Tijesto izbockajte vilicom na nekoliko mjesta i pecite 30-35 minuta, odnosno dok ne dobije lijepu zlatnu boju. Pitu izvadite iz pećnice i odmah prevrnite na tanjur.

Poslužite sa grčkim jogurtom kojeg ste začinili solju, paprom i nekoliko kapi limunovog soka.