

Zöldséges francia pite

Hozzávalók:

- Tészta: 20 dkg liszt,
- 10 dkg vaj,
- 1 tojássárgája,
- 50ml víz, só
- Töltelék : 3 tojás,
- 180 ml tejszín,
- pici tej,
- só, bors,
- 2 kaliforniai paprika,
mozzarella sajt golyó,
paradicsom,
- gomba, spenót -
tetszőlegesen



Elkészítés:

A tészta hozzávalóit gombóccá gyúrom és hűtőbe teszem 30 percre. A töltelékhez a tejszínt, tojást, tejet összekeverem. A zöldségeket felaprítom, és pici olajban meg is lehet párolni.

Ha letelt a 30 perc, kinyújtom a tésztát és a pite formába teszem, a széleit a pite forma széléhez nyomkodom és előmelegített sütőben vaksütéssel (a tésztát megszurkálom és sütőpapírt teszek a tetejére és nehezként teszek rá rizst, vagy száraz babot.)10-15 percig sütöm.

Eltávolítom a nehezeket, először a tojásos tölteléköt öntöm rá, majd beleszedem a zöldségeket és elhelyezem a sajt golyókat is. 25-30 percig sütöm, amíg a sajt szépen megpirul.

