

PITA SA PEČENIM KARFILOM

Za tijesto:

130 g brašna
60 ml maslinovog ulja
30 ml mlijeka
1/2 žličice octa
1/2 žličice šećera
1/2 žličice soli
kiselo vrhnje po potrebi

Za nadjev:

1 veći ljubičasti luk
maslinovo ulje
1 žlica aceta balsamica
1 manja glavica karfiola
sol
papar
parmezan

U prikladnoj posudi pomiješajte brašno, ulje, mlijeko, ocat, šećer i sol. Promiješajte žlicom dok se smjesa ne poveže pa je onda istresite na radnu površinu i umijesite. Dodajte kiselog vrhnja po potrebi kako bi se formiralo tijesto. Omotajte dobiveno tijesto rastezljivom folijom i stavite ga u hladnjak dok ne pripremite nadjev.

Zagrijte pećnicu na 200 C.

Karfiol odvojite na manje cvjetice pa ga stavite u lim za pečenje, posolite, popaprite i začinite maslinovim uljem. Promiješajte pa stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu 20-ak minuta dok malo ne omekša.

Luk oljuštite i sitno ga nasjekajte. U tavici zagrijte malo maslinovog ulja pa mu dodajte luk i dinstajte na laganoj vatri dok sasvim ne omekša i postane nalik na pekmez.

Umiješajte i aceto pa maknite sa vatre.

Lim obložite papirom za pečenje.

Tijesto razvaljajte u krug promjera 30-ak cm. Premažite tijesto nadjevom od luka ali tako da ostavite rub tijesta od cca 2 cm bez nadjeva. Po njemu rasporediti karfiol. Po karfiolu naribati parmezan. Preklopite rubove tijesta prema unutra.

Pecite pitu u prethodno zagrijanoj pećnici 30-ak minuta.

Poslužite toplo.