



Uskrsna pita s lososom

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 30 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

Nadjev:

- 200 g K Plus zrnatog sira
- 150 g dimljenog lososa Special Moments
- ½ poriluka
- svježi vlasac
- svježi kopar
- sol, papar
- limun

Ostali sastojci:

- 1 paket lisnatog tijesta
- 1 razmućeno jaje (za premaz)

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pećnicu zagrijte na 200 °C. Lisnato tijesto razvaljajte i izrežite u obliku uskrsnjeg jajeta – pritom si možete pomoći tanjurom sličnog oblika. Rubove lagano zavrnite i pritisnite vilicom kako bi zadržali oblik.

Tijesto premažite razmućenim jajetom i nekoliko puta izbockajte vilicom kako se tijekom pečenja ne bi napuhnulo. Pecite 15–20 minuta dok ne postane zlatnosmeđe. Zatim ga potpuno ohladite.

Zrnati sir pomiješajte s nasjeckanim vlascom te začinite solju i paprom. Ohlađeno tijesto premažite pripremljenim nadjevom.

Po nadjevu rasporedite kriške dimljenog lososa i tanke kolutiće poriluka. Pospite svježim koprom i dodajte limunov sok za osvježavajuću aromu.

