

# Pitice s ricotta sirom i sušenim paradajzom



## Potrebni sastojci:

- 500 g što tanjih kora za pite i savijače
- 1-1.5 dl maslinovog ulja
- 2 čena bijelog luka
- 10-15 listova svježeg bosiljka
- 250 g sira ricotta (može i mladog sira)
- 200 g kiselog vrhnja (25% mm)
- 2 kom jaja
- malo soli
- cca 70 g sušenog paradajza (iz masl. ulja)
- cca 20-30 g tvrdog ribanog sira
- po želji: crne masline (ako volite)

## Izrada:

Premaz 1 za kore:

Svježi bosiljak oprati, sitno isjeckati i staviti u neku malu činijicu ili šolju, zatim protisnuti bijeli luk i zaliti maslinovim uljem i dobro pomiješati i pustiti da malo odstoji.

Premaz 2 za kore:

Pomiješati ricottu, kiselo vrhnje, jaja i so.

Prvu koru kuhinjskim kistom premazati sa malo premaza 1, staviti preko drugu koru i opet premazati sa 1. premazom a zatim odozgo rasporediti malo sušenog paradajza iz masl. ulja i posuti sitno ribanim tvrdim sirom (ako volite možete i sitno isjeckati crne masline i dodati). Staviti koru preko i premazati sa malo premaza br.2, zatim kora, malo premaza 1, paradajz i ribanac, kora, malo premaza 2 ..... i tako ponavljati dok ne potrošite materijal. Ja sam imala 10 kora, potrošila sam 9.

Sad sve fino urolati u rolat po dužini i sjeći na kolutove debljine cca 2.5 cm. U pleh postaviti papir za pečenje i ređati nasječene kolutove, svaki kolut posuti sa još malo ribanca.

Peći na 200 st. oko 20 min ili dok ne dobiju finu boju (vrijeme i temperaturu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Prijatno!