

Blitva: Pita sa blitvom i zeleni krem kolač

Pita sa blitvom

Testo

400 g brašna
150 g margarina sa maslacem
100 g pavlake
1 jaje
so

Fil

300 g blitve
100 g spanaća
200 g sitnog sira
2 dl milerama
3 jaja
150 g čedar sira
so
biber

Zeleni krem kolač

Kora

300 g blitve
4 jaja
200 g šećera
100 ml ulja
200 ml mleka
1 kesica praška za pecivo
300 g brašna
1 kesica vanilin šećera

Krem

500 ml mleka
50 g mekog brašna
2 čepa ekstrakta vanile
5 žumanaca
60 g margarina sa maslacem
130 g šećera
100 g malina

Način pripreme

U posudi za mešanje spojiti brašno, jaja, pavlaku i margarin sa maslacem sobne temperature. Dodati malo soli i umešati testo, prektiri ga krpom i ostaviti da odstoji pola sata u frižideru. Očistiti i oprati blitvu i spanać

i blanširati u vodi nekoliko minuta. Proceđeno povrće, kada se ohladi, sitno iseckati. Za fil umutiti jaja, dodati sir i mileram, a zatim zeleno povrće. Sve zajedno pomešati i po ukusu začiniti. Izvaditi testo iz frižidera i razvaljajti ga u veći krug, pa ga staviti u kružni kalup za pečenje, prethodno podmazan margarinom i peći u rerni na 180°C, 15 minuta. Izvaditi testo, pa sipati fil i vratiti u rernu. Peći još 10-15 minuta. Po obodu ispečene pite posuti izrendan čedar sir i zapeći još nekoliko minuta. Sačekati da se pita malo prohladi, zatim je iseći i servirati.

Oprati i očistiti blitvu. Blanširati je nekoliko minuta, pa zatim izblendati. U brašno dodati jaja, umutiti mikserom, zatim ulje i mleko, prašak za pecivo i vanilin šećer. Dodati izblendanu blitvu i šećer u smesu. Smesu preliti u pravougaoni kalup obložen pek papirom i peći u prethodno zagrejanom rerni na 180°C, 20 minuta. Dok se kolač peče napraviti krem. Pola količine pripremljenog mleka sipati u šerpu i zagrejati, a u drugu polovinu mleka dodati brašno, žumanca, šećer, brašno, ekstrakt vanile i pomešati. U zagrejano mleko u šerpi dodati drugu polovinu mleka sa ostalim sastojcima i kuvati uz neprestano mešanje dok se fil ne zgusne. Kada se dobije željena gustina skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Ispečen kolač izvaditi iz rerne i sačekati da se kora ohladi. Hladnu kora iseći na dve polovine. Opseći ivice kolača i izblendati ih, odnosno napraviti mrvicu. Između dve kore naneti veći deo fila. Ostatak fila namazati vrh druge kore i posuti mrvicama od kore. Iseći kolač i ukrasiti malinama.