

Pita i pašteta od pečuraka

Pita od pečuraka, praziluka i piletine

250 g lisnatog testa
50 g pšeničnog brašna

Nadev

500 g pilećeg filea
400 ml pilećeg fonda
200 ml neutralne pavlake na bazi soje
 $\frac{1}{2}$ praziluka
200 g šampinjona
600 g miksa šumskih pečuraka
50 ml suncokretovog ulja
10 g majčine dušice
10 g ruzmarina
10 g peršuna
1 jaje
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera šarena mešavina

Dekoracija

peršun
čeri paradajz

Način pripreme

Za nadev za pitu prvo zagreјati tiganj sa malo ulja, propržiti iseckani praziluk, prvo po dužini, a zatim sitno, i dinstati 3-4 minuta. Iseći piletinu na kocke, dodati je u tiganj i propržiti još 5 minuta. Dodati isečene šampinjone na listiće i šumske pečurke isečene na kockice, kao i listiće majčine dušice. Začiniti po ukusu i nastaviti sa dinstanjem. Kada je piletina udinstana, dodati pileći fond i neutralnu pavlaku, kuvati dok tečnost u tiganju ne postane gusta. Na kraju, umešati sitno seckan peršun.

Prebaciti smesu u okrugli kalup i ravnomerno rasporediti. Ostaviti smesu da se malo ohladi. Pobrašnjaviti radnu površinu, razvući lisnato testo oklagijom i staviti ga preko filovanog kalupa. Viljuškom izbockati testo na nekoliko mesta. Umutiti jaje i premazati njime testo. Peći na 180°C oko 30 minuta, dok ne dobije zlatno-smeđu boju.

Poslužiti toplo, tako što je potrebno prvo iseći testo, pa na njemu servirati nadev. Dekorirati peršunom i čeri paradajzom.



Pašteta od šumskih pečuraka

400 g šumskih pečuraka
100 g šampinjona
150 g indijskih oraha
180 g zelenih maslina bez koštica
75 g suvih vrganja
50 ml suncokretovog ulja
1 glavica crvenog luka
1 čen belog luka
30 g senfa
50 ml vode
10 g majčine dušice
10 g ruzmarina
 $\frac{1}{2}$ veze peršuna
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera šarena mešavina

Za serviranje

visokoproteinski hleb
masline
čeri paradajz

Način pripreme

Potopiti suve vrganje u vrućoj vodi. U drugoj posudi potopiti indijski orah takođe u vrućoj vodi. Iseckati šampinjone na listiće. Zagrejati tiganj sa uljem, dodati sitno seckani crveni luk i pržiti 5 minuta.

Procediti vrganje, sačuvati vodu, pa ih dodati u tiganj zajedno sa šampinjonima isečenim na kocke, šumskim pečurkama i začiniti. Propržiti sve još 5 minuta, a zatim dodati 50 ml vode u kojoj su bili suvi vrganji i nastaviti sa dinstanjem.

Dodati listiće majčine dušice, beli luk isečen na listiće i nastaviti sa dinstanjem još 5 minuta. Povezati sve senfom.

Ocediti indijski orah i staviti u blender zajedno sa dinstanim pečurkama iz tiganja i zelenim maslinama.

Servirati sa proteinskim hlebom, maslinama i čeri paradajzom.