

Sočna francuska pita od mrkve

Kraljica famozne francuske pite, tarte tartin, je jabuka. Obična, često nezanimljiva jabuka. Ali ipak, igrom slučaja, upravo je jabuka postala djelom najpoznatije pite na svijetu. Često zaboravljamo one najjednostavnije i uvijek dostupne namirnice koje nas na prvi pogled ne inspiriraju. Korjenasto povrće kao što su mrkva, peršin i celer, iako nezamjenjivi u nedjeljnoj juhici, vrlo često ostaju zaboravljeni na dnu hladnjaka. Upravo mrkva, karamelizirana u vlastitom soku, kraljica je ove jednostavne pite koja pripremom podsjeća na slavni tarte tartin

Ako ste ljubitelj korijena peršina ili celera slobodno ih ubacite zajedno s mrkvom. Tijesto za ovu pitu je prhko i bogato maslacem, za lakšu i bržu pripremu možete koristiti i smrznuto lisnato tijesto (odlediti i koristiti kao tijesto iz recepta). Količina mrkve koju koristite ovisit će o veličini, mrkve trebaju prekriti dno posude u kojoj ćete peći pitu u jednome sloju, deblje mrkve možete prepoloviti uzdužno. Mrkvama se dodaje malo smeđeg šećera kako bi se intenzivnije karamelizirale, s ako koristite mladu mrkvu, koja je slatka sama po sebi, ne morate dodavati šećer. Mrkva je bogata karotenom koji joj daje narančastu boju te je izvor vitamina A. Karoten je jaki antioksidans i kao takav povoljno utječe na krvožilni sustav, sustav vida i na regulaciju šećera u krvi. Najveća iskoristivost karotena je u sirovoj ribanoj mrkvi.

Sastojci za tijesto:

- 150g glatkog brašna
- 1/2 žličice soli
- 100g maslaca
- 4 žlice ledene vode
- 1 žlica jabučnog octa

Sastojci za nadjev:

- 1 žlica maslaca
- 2-3 grančice timjana
- 12 mrkvi, srednje veličine (za kalup promjere 28cm)
- 1 žličica smeđeg šećera
- 100 g mekanog kozjeg sira
- 2 šake badema, sjeckanih

- nekoliko listića svježeg mente, sjeckane

Priprema: Zamijesite tijesto. Pomiješajte brašno i sol, dodajte hladni maslac rezan na kockice te ga prstima umiješajte u brašno kako bi smjesa izgledala poput krupnih krušnih mrvica. Sve napravite brzo kako se maslac ne bi previše ugrijao. Dodajte ledenu vodu i ocat i zamijesite tijesto. Od tijesta formirajte disk, zamotajte ga u plastičnu foliju i stavite u hladnjak dok pripremate nadjev. Tijesto možete napraviti i do dva dana prije te čuvati u hladnjaku (tijesto možete i smrznuti).

Na srednje jakoj vatri rastopite maslac u dubljoj tavi. Ubacite cijele grančice timjana i očišćene mrkve. Kuhajte poklopljeno dok mrkve malo ne omekšaju. Posolite, dodajte žličicu šećera, lagano promiješajte da se sokovi povežu i kuhajte kratko dok se šećer ne karamelizira (dok umak ne postane gust i ljepljiv).

Karamelizirane mrkve prebacite u posudu u kojoj ćete peći pitu, rasporedite ih tako da u potpunosti prekriju dno posude. Zagrijte pećnicu na 180°C.

Razvaljajte tijesto tako da površinom bude malo veće od dna posude, tijestom prekrijte mrkve, a krajeve tijesta utisnite uz stijenke posude prema dnu. Vilicom izbodite površinu tijesta kako se ne bi napuhalo tijekom pečenja. Pecite 20-ak minuta dok površina ne poprimi zlatno smeđu boju. Izvadite pitu iz pećnice i pustite da se hladi 5 minuta. Poklopite posudu u kojoj se pekla pita većim tanjurom na kojem ćete pitu servirati, oprezno primite i iskrenite pitu na tanjur. Po piti rasporedite kozji sir, bademe i listiće mente. Servirajte toplo.

Adriana Juriša

Posjetite: weareatlove.com