

# Hrustljava jagodna pita



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer / Geschirr & Deko: www.IKEA.at

## Priprava:

Za pripravo **hrustljave jagodne pite** najprej operemo jagode, jim odstranimo peclje in jih narežemo na četrtine. Model za pite namastimo in ga po dnu ter ob straneh na rahlo pomokamo. Listnato testo razvaljamo in odrežemo v velikosti modela ter pazimo, da lahko rob testa povlečemo še ca. 3 cm v višino. Testo damo v model in ga s prsti potlačimo, po dnu nekajkrat prebodemo z vilicami, da med peko ne vzhaja preveč.

Preostanek testa hranimo za konec in ga uporabimo za vzorčke, ki jih lahko položimo na jagodno pito. Pečico segrejemo na 200°C.

Polovico sladkorja zmešamo z mletimi lešniki ter mešanico porazdelimo po dnu pite. Čez položimo na četrtine narezane jagode, preostanek testa pa narežemo na trakove in jih v obliki mreže položimo čez jagode.

Razžvrkljamo jajce ter z njim premažemo rob pite in mrežo. Pečemo ca. 35 minut, dokler testo ne dobi zlato rjave barve.

**Hrustljivo jagodno pito** postrežemo še toplo s kepico vanilijevega sladoleda.

## Nasvet:

Za pripravo **hrustljave jagodne pite** lahko (glede na sezono) uporabimo tudi kakšno drugo sadje, npr. maline ali marelice.

**Čas priprave:** 30 do 60 min  
**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar  
**Vrsta menija:** torte in pecivo  
**Lastnosti:** za gurmane

## Sestavine za 4 porcije:

- 400 g jagod
- 30 g masla
- 20 g moka
- 1 zavitek listnatega testa
- 125 g lešnikov (mletih)
- 75 g kristalnega sladkorja
- 1 jajce (zmešano, za premaz)