

# PARADIŽNIKOVA PITA

**ZAHTEVNOST** PREPROSTO

**SESTAVINE** 250 g LISTNATEGA TESTA  
za 4 osebe 4 žlice KREMNEGA SIRA  
1 žlička GORČICE  
15 ČEŠNJEVIH PARADIŽNIKOV (ali 350 g NAVADNEGA)  
NARIBAN PARMEZAN  
SOL  
MOKA za razvaljanje testa  
OLIVE za okras – po želji

**PRIPOMOČKI** PAPIR ZA PEKO

## PRIPRAVA

1. Prosi odraslega, da pečico segreje na 200 °C. Paradižnike razreži na polovice in v posodi kremni sir pomešaj z gorčico.
2. Papir za peko postavi na delovno površino, ga malce pomokaj in na njem testo razvaljaj v 2 mm debel pravokotnik. Nato primi papir za rob in ga zvleci na pekač.
3. Na testu z nožkom označi za dva prsta širok rob. Zarisan notranji pravokotnik premaži s kremnim sirom in obloži s paradižniki.
4. Pito posuj z naribanim parmezanom in jo, če želiš, okrasiš z olivami. Malo jo posoli in prosi odraslega, da pekač prestavi v segreto pečico za 30 minut. Paradižnikovo pito lahko ješ toplo ali hladno.

