

Pita sa pecurkama i brokolijem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Podloga:

- **500 g** testa za pitu

Fil II:

- **100 ml** jogurta
- 3 jajeta
- **200 g** feta sira
- 1 prašak za pecivo
- ulje
- so

Fil I:

- **1 pakovanje** šampinjona
- **350 g** brokolija
- crni luk
- biber

Priprema

U tignj posuti mlo ulj, ubciti iseckne šmpinjone. Kd blgo omekšju, sipti luk. Nkon 10k minut osrednje vtre, dodti ocišcen brokoli. Fino izdinstti. Vžno je d boj brokolij ne izgubi svoju boju, potmni (recimo d održi boju zelene pivske flše :))

Umutiti sstojke z fil 2. U blgo podmzh pleh stviti jednu koru z pitu, preliti je filom 2 i poklopiti drugom korom. Preko nje posuti pol kolicine fil1. Preko tog, reti kore. Svku koru potpti u fil 2, ne preterno, d se fino nvlže. Reti jednu preko druge (iscepke).

Ostviti 2 kore s strne, z zvršni deo. Kd se istroše kore, i ostnu gore pomenute 2, sipti preostlu kolicinu fil. Prekriti jednom korom - ukoliko ostne, posuti je filom 2, iscepkti i prekriti poslednjom korom. Premzti s mlo ulj :) Peci n 180 C, oko 35 minuta.

Savet

Odlino ide uz hldno pivo ! :)