Pita sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg tankih kora
- 300 g šampinjona
- 3 jajeta
- 2 glavice crnog luka
- 2 šoljice ulja
- 1 caša pavlake
- biber
- so

Priprema

Dinstati luk na ulju. Dodati pecurke seckane na listice, zaciniti solju i biberom. U prohlaeno dodati 1 jaje. Reati u podmazan pleh po 3 reda kora i 3 reda fila. Iseci na kocke i zapeci u toploj rerni (200°C) 5 minuta. Izvaditi i preliti jajima i pavlakom. Dopeci.