

Pita sa povrćem



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **200 g** crnog luka
- **100 g** šargarepe
- **300 g** crvene paprike
- **200 g** crvenog kupusa
- **100 g** šampinjona

Za premazivanje:

- **1** jaje

Priprema

U tiganju na plitkoj masnoci propržiti sjeckani crni luk, rendanu šargarepu, papriku žilijen, kupus žilijen i šampinjone. Nadjev od povrća za pitu posoliti i pobiberiti po ukusu. Razvuci kore i preko njih nanijeti povrće. Urolovati i slagati pitu u podmazan pleh, premazati razmucenim jajetom i peci u zagrijanoj pecnici na 200 C, oko 20 minuta. Pitu izvaditi, prekriti krpom da omekša i servirati. Prijatno!

Savet