

Pita sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **400 g** svežih šampinjona
- **2 glavice** crnog luka
- **0,5 dl** ulja
- **3** jajeta
- **2 čaše (od 180 ml)** kisele pavlake
- **3 dl** jogurta
- **150 g** kackavalja
- **1 kesica** praška za pecivo
- so
- biber

Priprema

Crni luk sitno iseckati na kockice, a šampinjone na listice. Kackavalj izrendati na krupno rende.

U teflonskom tiganju na 0,5 dl ulja dinstati luk dok ne postane staklast. Zatim dodati šampinjone i nastaviti dinstanje dok ne omekšaju, a suvišna tecnost ne uvri. Pred kraj dinstanja dodati začine po želji i promešati. Ostaviti da se ohladi.

Mikserom umutiti belanca u cvrst sneg. Dodati žumanca, pavlaku i prašak za pecivo i sve sjediniti. Ovu masu sa jajima i pavlakom dodati u ohlaene šampinjone.

Pleh nauljati (sa 3-4 kašike ulja). Dno pleha prekriti dvema korama za pitu. Zatim naneti 3-4 kašike fila. Opet staviti dve kore, pa fil i postupak ponavljati dok se ne utroši materijal. Završiti sa dve kore.

Pitu zatim iseci na kocke željene velicine, preliti je sa 3 dl jogurta, posuti rendanim kackavaljem i peci u zagrejanj rerni, dok ne dobije lepu rumenu boju.

Pecenu pitu pokriti krpom, ostaviti da se prohladi, a zatim seci na kocke. Služiti sa jogurtom.

Savet