Pita sa šampinjonima (2)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **1 caša**jogurta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 šoljice**ulja
- **1 šoljica**griza
- **500 g**kora za pitu

Za fil:

- **1 glavica**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **300 g**šampinjona
- **malo**zacinskog bilja
- **malo**soli

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca i mikserom umutiti na najjacoj brzini belanca u cvrst šam. Dodati žumanca i nastaviti mucenje. Iskljuciti mikser i dodati so, ulje, griz, prašak za pecivo. Lepo promešati masu kasikom. Crni

luk ocistiti, iseci na sitne kockice i staviti da se uprži na malo ulja. Dodati secen beli luk. Šampinjone iseci na režnjeve i staviti da se dinstaju. Gotove su kad ispari sva voda. Dodati zacine. Pustiti da se hladi. Slažu se po 4 kore. Na svaku koru ide po 3 kašika fila.

Slagati jednu na drugu koru. Na 4 koru ide fil sa šapinjonima.

Preklopiti malo kore sa jedne i druge strane i uviti kao rolat.

Postupak ponavljati dok se ne potroše sastojci.

Malo fila ostaviti za odozgo. Po želji možete staviti malo susama.

Peci na 200 C dok ne porumeni. Seci na željene parcice.

Savet