Hrono pita sa povrcem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **1**manji praziluk
- **oko 100 g**tikvice
- **1**paprika
- **3-4**šampinjona
- **5-6**maslina
- **zacini**so, biber
- **2 kašike**integralnog, raženog brašna
- **2 kašike**jecmenog brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašika**putera

Priprema

Praziluk narezati i prodinstati na puteru. Dodati i narezane šampinjone. Zaciniti, po ukusu (so, biber)! Papriku, tikvicu i masline narezati.

Umutiti jaja. Dodati so, brašno i prašak za pecivo, pa dobro sjediniti. Dodati prodinstane šampinjone i poriluk, kao i sjeckane papriku, tikvicu i masline. Sve sjediniti i sipati u manji pleh (oko 19x19 cm), silikonski ili obložen papirom!

Peci na 220 C nekih 15-20 minuta.

Pecenu pitu prohladiti, pa rezati na parcad!

Savet