

Ljuta gurmanska pita



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po ukusu**
- **1 dl** ulja
- **3 dl** mineralne vode
- **4** jajeta
- **100 g** dimljene slaninice
- **200 g** šunke
- **200 g** sira
- **2** kisela krastavcica
- **2** paprike iz turšije
- **1** feferona
- **po ukusu** crni biber
- **6-7** mariniranih šampinjona

Priprema

U dublju posudu prosejati brašno, dodati prašak za pecivo, i so. Dodati umucena jaja, mineralnu vodu i ulje i sve izmešati varjačom. Dodati seckanu slaninicu, šunku, krastavcice, crvenu papriku iz turšije, rendane šampinjone, feferonu, krupno rendan sir i mleveni biber. Sjediniti i isipati u brašnom posut pleh. Peci u zagrejanj rerni 30-40 minuta dok pita lepo ne porumeni i dobije zlatno-žutu boju.

Savet