

## *Pita sa belim mesom i šampinjonima*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **500 g** brašna
- **200 ml** vode
- **1 kašičica** soli

#### **Za fil:**

- **300 g** belog mesa
- **400 g** šampinjona
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **1/2 kašičice** origana
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi zacin
- **ulje**
- **300 g** kackavalja

### **Priprema**

Zamesiti glatko testo od brašna, soli i vode. Podeliti testo na 2 dela. Oblikovati 2 jufke i premazati ih uljem. Ostaviti testo 30 minuta da odmara.

Sitno iseckati luk, belo meso i šampinjone. Pržiti na malo ulja i zaciniti.

Na sto staviti stolnjak i preko raširiti jufku testa, koliko uspete.

Tegliti testo kružeci oko stola i skinuti deblje krajeve testa. Posuti malo ulja po testu. Staviti polovinu fila preko cele površine testa, posuti sa rendanim kackavaljem. Uz pomoc stolnjaka urolati testo.

Ponoviti postupak sa drugom jufkom testa. Premazati testo uljem i peci oko 25 minuta na 200 stepeni.

## **Savet**