

## *Pita sa šampinjonima, prazilukom i kiselim mlekom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **800** gšampinjona
- **1** **veci** **struk** praziluka
- **3**jajeta
- **1** **caša**kiselog mleka
- **200** mlkisele vode
- ulje
- so
- biber
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Praziluk sitno iseckati i propržiti na ulju dok ne omekša. Dodati šampinjone isecene na listice i dinstati dok ne omekšaju i dok ne uvri suvišna tecnost. Na kraju dodati so, biber i suvi biljni zacin.

Dno pleha nauljati. Staviti tri kore. Preko njih rasporediti fil (3-4 kašike fila). Ponovo staviti tri kore, pa preko njih fil i tako reati dok se ne utroši sav materijal. Na kraju idu tri kore. Uzeti oštar nož i pitu iseci na kocke.

U odgovarajucoj ciniji umutiti 3 jajeta. Dodati kiselo mleko, kiselu vodu i sve sjediniti. Ovim filom preliti isecenu pitu. Pita pre pecenja treba da odstoji nekoliko sati. (Najbolje je pitu napraviti uvece, a peci ujutru ili obrnuto).

Rernu zagrejati na 220°C, a zatim smanjiti na 190°C i peći oko 40 minuta.

## **Savet**