

Pita sa krompirom i šampinjonima



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo (kore):

- **900 g** brašna
- **1 kašika** soli
- **5 kašika** ulja
- **450/500 ml** vode

Nadev:

- **200 g** šampinjona
- **700 g** krompira
- **2 glavice** crnog luka
- **2 kašike** origana
- **2 dl** vode
- **1 dl** ulja

Priprema

Testo najbolje napraviti dan ranije, pre pripreme. Staviti u vanglu brašno, so i ulje. U mešanje rukom dodavati postepeno mlaku vodu. Mesiti dok ne dobijete ujednaceno srednje meko testo. Mesiti ga jedno desetak minuta dok ne prestane da se lepi za ruke.

Testo podeliti na dva dela, napraviti jufkice, staviti u nauljenu posudu, pa staviti testo. Testo zaliti uljem i utrljati ga. Staviti kesu preko testa i ostaviti da odmara do upotrebe.

Za nadev iseckati crni luk sitno, krompir na kockice, i šampinjone na listice. Sve staviti da se kratko prodinsta dok ne ispari voda od pecuraka. Zaciniti i prohladiti.

Na stolnjak posuti malo brašna, pa staviti testo. Testo u sredini malo ispritiskati rukama i sa strane. Razvlaciti od sredine ka ivicama, ako se ne sija, sipati još ulja i blago namazati rukom. Razvlaciti dok ne bude svuda iste debljine, odnosno tanko. Sipati nadev, tako što pobacamo po celom testu. Uvijemo i smotamo u tepsiju.

Dobro nauljimo odgore i stavimo u zagrejanu pec na 200 C oko 45 minuta da se pece. Kad dobije odgovarajucu boju izvadimo i poprskamo vrelom vodom samo malo da omekša. Prekrijemo krpom i ostavimo da se ohladi. Secemo i služimo za vreme posta...

Savet

Testo obavezno ostaviti da odstoji pre razvlacenja.