Slasna pita sa mlevenim mesom i šampinjonima

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Glavni sastojci:

- **600 g**mlevenog mesa
- **300 g**šampinjona
- **1 glavica**crvenog luka srednje velicine
- **1 kašicica**bibera mlevenog
- **malo**soli
- **10 okretaja**Kotanyi mlin Birdseye
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **malo**peršun lista
- **2 kašike**ulja za prženje
- **500 g**kora za pitu
- **25 g**margarina
- **malo**prezla
- **malo** ulja za prskanje kora

Za preliv:

- **3**jajeta
- **2 dl**kisele pavlake
- **1 dl**ulja
- **1 1/2 dl**mineralne vode
- **1/2 kašicice**biljnog suvog zacina

Priprema

Listove peršuna oprati i sitno iseckati. U jednoj posudici izmešati malo bibera mlevenog, malo soli, 2 kašicice suvog biljnog zacina, 10 okretaja Kotany Birdseye i iseckan peršunov list. Crveni luk oljuštiti i sitno iseckati. Šampinjone oprati i iseci na listice. U tiganj staviti ulja da pokrije dno, zagrejati i staviti iseckan crveni luk da se dinsta na laganoj vatri, dok ne postane staklast – oko 5 minuta. Dodati šampinjone i dinstati dok ne ispari sva tecnost – oko 10 minuta. Dodati mleveno meso i mešavinu pripremljenih zacina i prodinstati na laganoj vatri 15 minuta i ostaviti da se malo prohladi.

Limenu tepsiju namazati margarinom i obložiti sa papirom za pecenje. Papir za pecenje, dno i stranice namazati margarinom i posuti prezlama. Pripremiti 16 kora za pitu. Slažu se po 4 kore. Prvu koru stavimo u tepsiju, poprskamo sa malo ulja, poklopimo drugom korom koju isto poprskamo sa malo ulja, pa trecom koju takoe poprskamo sa malo ulja i na nju stavimo cetvrtu koru. Nadev od mlevenog mesa i šampinjona podelimo na 3 dela. Jedan deo nadeva ravnomerno rasporedimo po cetvrtoj kori.

Na nadev stavljamo 4 kore na isti nacin kao u prethodnom postupku, na cetvru se stavlja nadev. Zatim opet na nadev stavljamo 4 kore na isti nacin, a na cetvru koru nadev. Na nadev se stavljaju još 4 kore koje izmeu poprskamo sa malo ulja. Slaganje: 4 kore – nadev – 4 kore – nadev – 4 kore – nadev – 4 kore. Tako pripremljenu pitu, u tepsiji zasecemo na kocke.

Priprema preliva: Mikserom umutiti 3 cela jaja, dodamo 2 dl pavlake, 1 dl ulja, pola kašicice suvog biljnog zacina i umutimo. Na kraju dodamo 1 1/2 dl, mineralne vode. Pripremljeni preliv ravnomerno prelijemo preko pite.

Stavimo peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i pecemo 30 minuta.

Savet

Ovo jelo može biti i izvrstan ruak. Prilog: pinur ili ovje kiselo mleko