

Pita sa mesom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu (ja sam koristila integralne)
- **oko 450 g** mljevenog mesa
- **oko 400 g** šampinjona
- **2 glavi** celuka
- **zaciniso**
- **biber**
- **mješavina** zacina

I još:

- **3 jajeta**
- **1 kaša** jogurta
- **1 kaša (od jogurta)** ulja
- **4 kašike** pšeničnog griza
- **1/2 praška** za pecivo
- **malosoli**
- **malomineralne** vode i ulja

Preliv:

- 1jaje
- 1 **caš**ajogurta
- 4 **kaš**ikeulja
- 3 **kaš**ikemineralne vode

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa dodati i mljeveno meso.

Kad se meso proprži dodati i šampinjone, narezane na listice, pa sve zaciniti solju, biberom i suvim biljnim zacinom.

Umutiti 3 jaja, cašu jogurta, cašu ulja, griz i prašak za pecivo, pa malo posoliti. Pleh premazati sa malo ulja, pa staviti 2 kore, tako da prelaze rubove pleha. Zatim staviti još 3 kore (izmeu malo poprskati mješavinom meneralne vode i ulja), pa premazati smjesom od jaja i jogurta.

Staviti trecinu fila sa mesom i šampinjonima.

Opet staviti 2-3 kore (izmeu poprskati mješavinom ulja i meneralne), pa premazati smjesom jaja i jogurta... pa staviti drugu trecinu fila sa mesom. Postupak ponoviti još jedanput, dok se sastojci ne utroše! Preko staviti 2 kore i prekriti korama, koje su prelazile rubove pleha. Isjeci pitu na parcad, pa preliteri prelivom (umutiti sve sastojke za preliv)!

Pitu peci na 200 C, oko 40 minuta.

Pecenu pitu ostaviti da malo odmori, prekrivena, pa poslužiti!

Savet

Poslužiti toplu, uz salatu... a ni hladna nema mana!