

Grcka pita (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Sastojci

- **300 g** lisnatog tijesta
- **250 g** šampinjona
- **120 g** suhog mesa
- **200 g** edamera
- **200 ml** vrhnja za kuhanje
- **1** jaje
- **30 ml** ulja
- **1 glavica** crvenog luka
- **malo** suhog zacina
- **malo** soli, bibera

Priprema

Lisnato tijesto istanjiti na debljinu 0,5 cm. Okruglu tepsiju nauljiti pa u nju staviti tijesto, izbockati ga viljuškom i peci u zagrijanoj rerni 15 minuta. Dok se tijesto pece, suho meso isjeci , šampinjone na listove, sir izrendati na krupno rende, a luk isjeci na rebarca. U tavi propržiti suho meso, dodati šampinjone te i njih kratko propržiti. Polupecceno lisnato tijesto izvaditi iz rerne pa po njemu rasporediti suho meso, šampinjone te posuti sirom i crvenim lukom. Posebno umutiti vrhnje za kuhanje i jaje, dodati zacine i preliti preko. Vratiti u rernu i nastaviti sa pecenjem još 20 minuta.

Savet