

Pita sa pecenim paprikama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** kora za pitu

Fil:

- **6** paprika crvenih
- **300 g** šampinjona
- **300 g** sira
- **3** jajeta
- **malosoli**
- **3 kašike** pavlake
- **1** prašak za pecivo

Smjesa za prskanje kora:

- **150 ml** ulja
- **150 ml** kisele vode

Priprema

Paprike ispeci u rerni, oguliti i isjeckati na sitno.

Šampinjone isjeci i malo prodinstati na ulju.

Umutiti jaja, dodati sir, pavlaku, šampinjone, papriku iseckanu na kocke, prašak za pecivo, so po potrebi i sve dobro sjediniti.

Pleh pouljiti i posuti sa malo prezle. Jednu koru staviti u pleh poprskati sa smjesom od ulja i kisele vode, dodati još dve kore koje se poprskaju sa uljem i vodom, staviti malo fila. Tako potrošiti sve kore i fil.

Pitu isjeci i preliti sa uljem i vodom.

Peci na 180 C 30 minuta.

Pitu malo ohladiti i služiti sa kiselim mlijekom. Prijatno!

Savet