

Posna pita sa spanacem i pecurkama



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** spanaca
- **300 g** šampinjona
- **2 glavice** crnog luka
- **8 češnjeva** belog luka
- **2** šargarepe
- **2 šoljice** kisele vode
- **500 g** kora za pitu
- **po ukusu** začini
- **maloulja**
- **300 g** biljnog sira

Priprema

Na malo ulja izdinstati jednu glavicu sitno seckanog crnog luka, jednu izrendanu šargarepu i četiri češnja sitno iseckanog belog luka. U to dodati obaren i iseckan spanac, začiniti po ukusu sa malo soli, bibera, suvog biljnog začina i dinstati oko petnaestak minuta, dok sva tečnost ne ispari. Skinuti sa ringle i sipati šoljicu kisele vode.

Posebno, na malo ulja, propržiti glavicu sitno seckanog crnog luka, jednu izrendanu šargarepu i sitno iseckana četiri češnja belog luka. U to dodati očiscene i iseckane šampinjone, začiniti i dinstati dok ne ispari sva tečnost. Skloniti sa ringle i sipati jednu šoljicu kisele vode.

U podmazanoj tepsiji slagati prvo tri kore, pa preko rasporediti pecurke i narendati malo sira. Složiti dve kore, posuti spanacem i tako dok ima materijala. Na kraju završiti sa korom, premazati uljem i peci u rerni na 220° oko 30 minuta.

Savet