

Carska pita sa pljeskavicom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **caš**akiselog mleka
- 1/2 **caše**kisele vode
- 1/2 **caše** ulja
- 1 **vec**apljeskavica
- 200 gšampinjona svežih
- 300 gbrašna

Ostalo:

- 2 **struk**amladog crnog luka
- 1 **kesic**apraška za pecivo
- 1 **kašicic**asoli
- 1/2 **kašicice**zacina za pljeskavice

Priprema

Na jednoj kašiki ulja propržiti šampinjone, dodati kašicicu zacina za pljeskavice i 1 malu šoljicu vode. Kad omekšaju i u vri voda, možete dodati sitno secenu crvenu papriku i dva sitno secena struka mladog crnog luka. Skloniti sa vatre da se hladi.

Umutiti jaja sa kiselim mlekom, kiselom vodom i uljem. Pljeskavicu narendati na krupnije rende i dodati u prethodnu smesu. U ovu masu dodati ohladjene šampinjone. Sve dobro izmešati i na kraju dodati brašno sa

praškom za pecivo.

Podmazati pleh i sipati testo. Staviti u već zagrejanu rernu da se peče oko 20 minuta.

Savet

Možete posuti susamom ili nekim drugim semenkama. Prelepa je za doručak ili večeru sa sirom, pavlakom, jogurtom, izaberite sami.