Pita sa šampinjonima i prazilukom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za pitu
- **400 g**šampinjona
- **1 struk**praziluka
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **malo**bibera
- **po potrebi**ulje
- **2 dl**kisele pavlake
- **2 dl**kisele vode
- **4**jajeta
- **1 kašicica**soli

Priprema

Šampinjone ocistiti i iseci na listice, a praziluk na krugove. U dublji tiganj sipati pola caše ulja. Ugrejati ulje i dodati praziluk, poklopiti tiganj i dinstati kratko sam, pa zatim dodati iseckane šampinjone. Dodati zacin i malo mlevenog bibera. Promešati i dinstati dok ne odmekane šampinjoni.

Umutite mikserom jaja, dodajte pavlaku, kiselu vodu i so i izmutite još malo.

Nauljite tepsiju. Koru savijte na pola pa stavite ravno na podmazanu posudu i premazite je filom od jaja i pavlake. Postupak ponovite sa još dve kore. Na trecu premazanu koru stavite malo fila od šampinjona i

praziluka. Tako reajte kore i filove dok ne utrosite sav materijal. Zavrsite pitu sa tri kore premazane filom od pavlake. Ukoliko vam ostane malo fila pospite sve preko pite. Ugrejte rernu na 180C i pecite pitu dok ne porumeni i dobije zlatno zutu boju.

Savet