

# *Pita sa šampinjonima i prazilukom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g** šampinjona
- **2 struka** praziluka
- **2 dl** ulja
- **150 g** sojinih ljuspica
- **1 kašicica** soli
- **malo** bibera
- **1/2 kg** kora za pitu

## **Priprema**

u tiganj sipati 1,5 dl ulja, dodati praziluk isecen na krugove, upržiti pa dodati na listice isecene šampinjone. Pržiti desetak minuta. Sojine ljuspice potopiti u vrelu vodu. Kada nabubre, osediti ih, pa dodati u dinstane šampinjone sa prazilukom. Skloniti sa vatre. Kore odvojiti jednu od druge. U 1 dl vode sipati 0,5 dl ulja, pa tom mešavinom premazati jednu koru, preko nje rasporediti fil i cvrstto uviti u rolat. Tako ponavljati dok utrošite fil. Uvijene rolate reajte u podmazan pleh i pecite na 210 C, dok kore porumene. Pecenu pitu prekrijte salvetom, sacekajte da se malo prohladi i služite.

## **Savet**