

Pita sa šampinjoni i prazilukom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šampinjona
- **2** strukapraziluka
- **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 cvrsto uviti u rolat. Tako ponavljati dok utrošite fil. Uvijene rolate re?ajte u podmazan pleh i pecite na 210 C, dok kore porumene. Pecenu pitu prekrijte salvetom, sacekajte da se malo prohladi i služite.

Savet