

Pita sa pecurkama (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **maloulja**
- **po potrebi** mlake vode

Za fil:

- **400 g** šampinjona
- **2 glavice** crnog luka
- **1 kašičica** bibera
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** origane

Priprema

U posudu za mešenje staviti brašno, so, malo ulja i zamesiti testo sa mlakom vodom. Testo treba da bude ni previše mekano, ni previše tvrdo. Dobro ga umesiti i napraviti jufke. Ostaviti ih 20 minuta da odstoje, zatim svaku razviti oklagijom, na pobrašnjenom podlozi. Jufke stavlјati jednu po jednu na kuhinjsku krpu i malo ih odozgo premazati uljem. Ostaviti ih da odmore, dok vi spremate fil za pitu.

Šampinjone i crni luk sitno iseckati.

Crni luk propržiti na ulju, pa dodati seckane šampinjone i sve još malo propržiti dok ne ispari sva tečnost.

Zaciniti po ukusu, suvi biljni zacin, origanom i biberom.

Testo razvuci što tanje u krug, pa ravnomerno rasporediti fil.

Zatim uviti u rolat, pa u okruglu tepsiju u obliku puža. Isti postupak ponoviti i sa ostalim juvkama.

Pitu staviti u zagrejanu rernu na 200 C i peci oko 45 minuta.

Savet