

## **Pita sa pecurkama (3)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **maloulja**
- **po potrebim**lake vode

#### **Za fil:**

- **400 g**šampinjona
- **2 glavice**crnog luka
- **1 kašicica**bibera
- **1 kašicica**uvog biljnog zacina
- **1 kašicica**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 pobrašnjenoj podlozi. Jufke stavljati 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 tecnost.

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 jufkama.

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

### **Savet**