

Pita sa heljdinim korama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** heljdinih kora za pitu
- **1/2 kg** šampinjona
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1/2 kg** sira
- **4** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- ulje
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Crni luk iseckati sitno. Šampinjone iseckati na listice. Na malo ulja staviti da se dinsta iseckani luk. Na pola prženja dodati iseckane pecurke, posuti suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu i dinstati dok ispari voda, koju pecurke puste. Staviti da se ohladi.

Sir staviti u dublju posudu (ja koristim sitan sir, a ako koristite sir u parcima, samo ga izmrвите), dodati jaja, pecivo i ako je sir neslan, malo soli. Pripremiti ulje za premazivanje kora.

Znaci, to je sve što se tice fila.

Uzeti jednu koru, poprskati je uljem i naneti malo fila od sira.

Poklopiti drugom korom, poprskati je uljem, naneti deo fila sa pecurkama i po malo staviti i fil sa sitom.

Uviti kore u rolat.

Tako uraditi dok ima fila i kora. Rolate pore?ati u podmazani pleh. Ostaviti jednu kašiku fila od sira, dodati malo ulja i time premazati pore?ane rolate.

Rernu ugrijati na 190 C i staviti pitu da se pece. Kada pocne da rumeni smanjiti na 170 C i ispeci pitu dok ne dobije lepu, rumenu boju.

Ispecenu pitu izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da odstoji 10-ak minuta. Zatim je iseci i poslužiti. Pita je jako ukusna i ako vam ostane za naredni dan.

Savet