

Pita sa šampinjonima (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 kašicica soli
- 1 čaša jogurta
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 šoljice ulja
- 1 šoljica griza
- 500 g kora za pitu

Za fil:

- 1 glavica crnog luka
- 3 cene belog luka
- 300 g šampinjona
- malo začinskog bilja
- malo soli

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca i mikserom umutiti na najjačoj brzini belanca u čvrst šam. Dodati žumanca i nastaviti mучenje. Isključiti mikser i dodati so, ulje, griz, prašak za pecivo. Lepo promešati masu kašikom. Crni

luk ocistiti, iseci na sitne kockice i staviti da se uprži na malo ulja. Dodati secen beli luk. Šampinjone iseci na režnjeve i staviti da se dinstaju. Gotove su kad ispari sva voda. Dodati zacine. Pustiti da se hladi. Slažu se po 4 kore. Na svaku koru ide po 3 kašika fila.

Slagati jednu na drugu koru. Na 4 koru ide fil sa šapinjonima.

Preklopiti malo kore sa jedne i druge strane i uviti kao rolat.

Postupak ponavljati dok se ne potroše sastojci.

Malo fila ostaviti za odozgo. Po želji možete staviti malo susama.

Peci na 200 C dok ne porumeni. Seci na željene parcice.

Savet