

Pita sa šampinjoni u sosu, na podlozi od prženica



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za pženice:

- **8-9 kriškibajatog hleba**
- **2 jajeta**
- **0,3 dlvode**
- **1/2 kašicicesoli**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**

Sos od šampinjona:

- **300-400 gšampinjona**
- **1 mala glavica crnog luka**
- **1 cenbelog luka**
- **0,3 dlulja za prženje**
- **1 kašicicesoli**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicabibera**
- **1 kašikabrašna**
- **2 dlhladnog mleka**
- **2 kašikekisele pavlake**
- **1/2 kašicemuskatnog oraščica**

I još:

- **2 paradajza**
- **1 kašikaperšunovog lista**

- 40-50 g trapista

Priprema

Stari, bajat hleb iseci na tanke kriške.

U ciniji umutiti jaja. Dodati malo vode, so i suvi biljni zacin.

Tepsiju velicine 35x25 cm tanko premazati uljem.

Svaku krišku umociti u pripremljen rastvor sa obe strane i re?ati u pleh. Šupljine između kriški popuniti manjim parcadima, tako?e umocenim u jaja.

Zapeci u rerni 10-12 minuta, da porumeni.

Oprati šampinjone i iseci na listice.

Na ulju kratko propržiti sitno iseckan crni luk, pa dodati izgnjecen beli luk.

U luk dodati isecene šampinjone, kad pocnu da puštaju vodu pojacati temperaturu i mešati, dodati zacine po ukusu i kada tecnost ispari smanjiti.

Posuti brašno, mešati da se zgušnjava i nalivati po malo hladnog mleka, do željene gustine. Iskljuciti plotnu i pustiti da se malo ukrcka, par minuta, dok je plotna topla.

Dodati kiselu pavlaku i muskatni orašcic i promešati.

Šampinjone izruciti u tepsiju sa prženicama i ravnomerno rasporediti po celoj površini.

Preko toga mestimicno staviti šnite svežeg paradajza i posuti seckanim peršunovim listom.

Odozgo narendati trapist.

Peci u zagrejanj rerni oko 15 minuta.

Kada se malo prohladi, seci na parcad željene velicine.

Savet

Može biti i hladno i toplo predjelo, prilog nekom mesu za ručak, doručak, užina, večera... kako god, ukusno i neobično...