

## *Posna pita sa šampinjonima*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 0,5 kg tankih kora
- 1 struk praziluka
- 800 g šampinjona
- ulje
- biber
- so

### **Priprema**

Izrežite na kolutice samo beli deo praziluka, propržite ga dok ne omekša pa dodajte očišćene i na listice iseckane šampinjone. Pržite dok ne ispari sva tečnost a onda posolite i pobiberite.

Odvojite po tri kore. Dve prve poprskajte mešavinom ulja i vode a preko treće rasporedite deo fila. Uvijte kore i stavite u pleh. Na isti način postupite sa ostatkom materijala. Kore odozgo premažite ostatkom mešavine vode i ulja i stavite u zagrejanu rernu.

Pecite oko pola sata dok pita ne porumeni.