

Univerzalna pita



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Preliv:

- **500** gkora za pitu
- **4**jajeta
- **200** mlkisele pavlake
- **100** mljogurta
- **1** kesicapraška za pecivo

Fil:

- **500** gšampinjona
- **1** glavicacrnog luka
- maloulja
- po ukususo
- po ukusubiber

Priprema

Na ulju prodinstati sitno iseckan crni luk i šampinjone isecene na listice. Zaciniti po ukusu. Možete za fil uzeti mleveno meso, sir ili spanac u kolicini od 500 g. Preliv je za svaku pitu isti, od jaja, pavlake, jogurta i praška za pecivo.

Napraviti preliv od jaja, pavlake, jogurta i praška za pecivo. Nauljiti pravougaoni pleh i slagati pitu. Svaki red kora mazati prelivom, a fil staviti na 3-4 kore.

Pitu preliti po vrhu prelivom, posuti susamom, zaseci na željene komade i ispeci je u zagrejanoj rerni na 250 stepeni. Kad se blago zarumeni, iskljuciti rernu, pitu malo poprskati uljem i ostaviti je još desetak minuta u toploj rerni.

Savet

Prohладити је, и се на јелјену парад и слуžити уз Јогурт као вееру или доруак. Може бити и топло предјело за неке прославе.