

Posna pita od šampinjona i dagnji



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 tabla** - 300 glisnatog testa
- **200 g**šampinjona
- **200 g**posnog kackavalja
- **200 g**dagnji
- **1 šolj**azelenih maslinki
- **2 kašike**kuvanog paradajza
- **3 kašike**ulja
- **malosoli**
- **1 prstohvat**ruzmarina

Priprema

Pospite brašno na radnoj površini i oklagijom razvijte testo u obliku kalupa u kome cete peci pitu. Razvijeno testo položite u podmazanu posudu i izbockajte viljuškom.

Sitno isecite šampinjone, malo ih posolite i dobro promešajte, dodajte i kašiku ulja.

Dagnje operite i rukama iscedite višak vode.

Preko testa rasporedite narezane šampinjone, odozgo naspite na kockice isecen kackavalj i na kružice isecene maslinke.

Zatim ravnomerno rasporedite dagnje i prelijte uljem i kvanim paradajzom. Stavite u zagrejanu rernu na 220

stepeni, dvadesetak minuta da se zapece.

Poslužite toplu pitu, lepo se slaže sa turšijom i kiselim krastavcima.

Savet