

## ***Pita sa mlevenim mesom i šampinjonima***



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** mlevenog mesa
- **200 g** svežih šampinjona
- **200 ml** kisele pavlake
- **300 g** testenine
- **4** jajeta
- **3** strukamladog crnog luka
- **1 kašika** mešavine začina
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **3 kašike** ulja

### **Priprema**

Na zagrejanom ulju ispržimo mleveno meso. Šampinjone dobro operemo, osušimo i isecemo na listove, a mladi crni luk sitno isecemo i dodamo ga u šerpu sa isprženim mesom. Posolimo, pobiberimo, dodamo mešavine začina, a kada tečnost ispari, sklonimo šerpu sa vatre. Provrelu vodu u šerpi posolimo dodamo ulje i stavimo testeninu da se kuva. Skuvanu testeninu iscedimo kroz cediljku i dodamo ih u šerpu. Zatim dodamo kiselu pavlaku i umućena jaja, promešamo sve dobro. Sadržaj iz šerpe presipamo u nauljenu okruglu tepsiju. Tepsiju stavimo u rernu i pecemo 40 minuta na 200 stepeni.

### **Savet**