

Pituljice sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **800-900 g** šampinjona
- **1** manji praziluk
- **1/4 kašičice** bibera
- **1/2 kašičice** soli

Za preliv:

- **1/2** **čaše** kisele pavlake
- **2** jajeta
- **1** **kašika** ulja

I još:

- **500 g** kora za pitu (srednje debelih)

Priprema

Šampinjone ocistiti vlažnom krpicom, pa ih iseci na šnite. Praziluk iseckati na kolute.

Sipati malo ulja u tiganj i na umerenoj temperaturi prodinstati prvo praziluk, pa kada omekša (paziti da ne zagori) dodati šampinjone.

Lagano mešati i dinstati dok šampinjoni ne puste vodu. Tada dodati 1/2 kašičice soli i 1/4 kašičice bibera, promešati i dinstati još 2-3 minuta, da se redukuje kolicina tecnosti, ali da ne uvri do kraja.

Ukljuciti rernu na 200 stepeni. Kore za pitu (obicno bude 12 komada u pakovanju) podeliti na dva dela. Prvu koru premazati uljem, prekriti drugom korom, pa opet premazati uljem. Isto uraditi i sa trecim korom, pa na nju naneti i rasporediti po celoj kori kašiku-dve fila od šampinjona. Prekriti cetvrtom korom, premazati je uljem, naneti fil od šampinjona. Tako uraditi sa svim korama. Na poslednju koru fil naneti uz rub kore. Zamotati u rolat i seci na parcice 1,5-2 cm debljine. Slagati u pleh obložen papirom za pecenje ili premazan uljem. Isti postupak ponoviti i sa drugom polovinom kora.

Pre pecenja, rolatice premazati smesom od umucene 1/2 caše kisele pavlake, 2 jajeta i kašike ulja. Peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Od ove koliine sam dobila oko 20 sonih i ukusnih pituljica. Meni su lepše kada se dobro ohlade.