

Slano pecivo sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g šampinjona
- 1 manja glavica crnog luka
- 3 jajeta
- 1,5 kašičice soli
- 100 ml mleka
- 100 ml jogurta
- 80 ml ulja
- 100 g iseckane šunke
- 100 g iseckanog, feta, sira
- 100 g iseckanog kackavalja
- 1/2 manje vezice iseckanog, peršuna
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1/2 kašičice sode bikarbone
- 1/2 kašičice mlevenog bibera
- ulje

Priprema

Crni luk iseckati sitno i staviti, na zagrejano ulje, da se dinsta. Kada luk, malo, omekša dodati mu šampinjone isecene na kockice (ne mnogo sitne, da bi se videli komadici, kada se isprže). Promešati i pržiti, dok ne ispari voda, koju su pecurke pustile. Kada se sve upžilo skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu, dodati so i umutiti u šne. Dodati žumanca i

mutiti, da se dobije penasta smesa. Zatim dodati mleko, jogurt i ulje. Sjediniti. Dodati mešavinu brašna, peciva i sode bikarbone. Mutiti, da se brašno sjedini sa ostalim sastojcima.

Na kraju ubaciti iseckanu šunku, fetu, kackavalj, peršun i biber. Kašikom promešati.

Uzeti pleh, vel. 30x20 cm i dobro ga podmazati uljem. Posuti ga brašnom i, blago, rukama udarati da bi se brašno, ravnomerno, raspodelilo po celom plehu. Ostatak brašna istresti.

U pripremljen pleh sipati umuceno testo i, kašikom, ga ravnomerno, rasporediti. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni.

Kada testo porumeni, probati cackalicom da li je peceno i izvaditi ga iz rerne. Prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Prohleeno testo iseci na kocke i poslužiti, uz jogurt, mleko, paradajz...

Savet