

Lisnata pita sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g gotovog, lisnatog, testa

Fil:

- 300 g šampinjona
- 1 srednja glavica crnog luka
- 1 veci cenbelog luka
- 3 jajeta
- 250 g kisele pavlake
- 100 g izrendanog kackavalja (edamer)
- 1/2 vezice peršuna
- 1/3 kašice mlevenog bibera
- 2 kašice suvog biljnog začina

Ostalo:

- 30 g maslaca + za premazivanje tepsije

Priprema

Lisnato testo ostaviti na sobnoj temperaturi da se odmrzne. Rernu zagrejati na 180 stepeni.

Uzeti tepsiju, vel. 26cm. Dno tepsije prekriti pek papirom, a stranice premazati maslacem. Odmrznuto, lisnato, testo razviti tanko i prebaciti u tepsiju, ali tako da deo testa, malo, bude preko ivice tepsije (kada se pece testo ce se malo skupiti). Testo izbockati viljuškom, da ne bi mnogo naraslo, i staviti ga da se pece. Testo peci samo da malo porumeni, pa ga izvaditi iz rerne i ohladiti.

Fil: Šampinjone iseci na listice, crni luk na rebarca, a beli luk, sitno, iseckati. U, odgovarajucu, posudu staviti 30 g maslaca da se otopi. Na zagrejani maslac izruciti svo, pripremljeno, povrce i, na umerenoj vatri, dinstati ga pet minuta. Skloniti sa vatre i ocediti vodu, koju je povrce otpustilo.

Posebno umutiti jaja, dodati kiselu pavlaku, biber, suvi biljni zacin i, sitno, iseckani peršun. Sjediniti sastojke. U umucena jaja ubaciti povrce i izrendani kackavalj. Promešati.

Pripremljeni fil sipati preko, polupecene, kore, poravnati i vratiti u rernu (koja se prethodno zagreje na 170 stepeni). Pitu peci dok se površina ne stegne (proveriti cackalicom da li je peceno).

Pecenu pitu izvaditi iz rerne, odseci nožem višak testa (koji je bio preko ivica tepsije) i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu pitu izvaditi iz tepsije, staviti na tacnu i poslužiti. Veoma je ukusna i kada se ohladi.

Savet