

# **Rol-pita sa šampinjonima**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za pitu
- **3**jajeta
- **300 ml**jogurta
- **100 ml**ulja
- **2 kašike**brašna
- **1 kašicice**soli

### **Za fil od šampinjona:**

- **700 g**šampinjona
- **2 glavice**crnog luka
- **2 kašicice**suvog zacina

## **Priprema**

Na malo ulja propržiti seckani luk, pa dodati šampinjone seckane na listice i dodati zacin (može i malo bibera). Dinstati dok ne ispari višak vode koju su pustile pecurke. Ostaviti da se malo ohladi.

Dok se fil od pecuraka hladi, umutiti jaja sa jogurtom, pa dodati ulje, zatim brašno pomešano sa preškom za pecivo. Dobro umutiti.

Kore podeliti na 4 dela. Treba da bude 4 dela po 4 kore, znaci 4 rolata.

Filovanje: staviti jednu koru na radnu površinu pa je premazati sa dve kašike smese sa jajima i jogurtom, tako uraditi i sa preostale 3 kore a na poslednju staviti fil od šampinjona i uviti u rolat. Na isti nacin napraviti još 3 rolata. Preliti ih preostalom smesom os jaja i jogurta. Po želji posuti susamom. Peci na 220 stepeni dok ne dobije zlatno žutu boju.

## **Savet**

Sluiti uz jogurt i uživati u divnom ukusu. :)