Pita sa šampinjonima i pecenom paprikom

težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **250 g**šampinjona
- **8 fileta**pecenih paprika
- **200 g**kackavalja
- **1 dl**jogurta
- **1 dl**kisele vode
- **3**jajeta
- **1 dl**ulja
- **malo** soli

Priprema

Umutiti jaja, jogurt i kiselu vodu, malo posoliti. Šampinjone dobro oprati, iseci na listice i na malo ulja prodinstati dok tecnost ne ispari. Pecenu papriku ocistiti od semenki drškica. Iseci ih na manje šnite i njih malo propržiti. Kackavalj narendati na krupniju stranu rendea. Ohladiti papriku i šampinjone. U podmazan pleh staviti jednu trecinu kora, ali svaku posebno malo poprskati uljem. Poreati fil od paprika i polovinu kackavalja. Zatim staviti, ponovo kore koje poprskate uljem pa fil od šampinjona i drugu polovinu kackavalja. Odozgo poreati ostatak kora. Pripremljenu pitu iseci na kocke i preliti pripremljenom mešavinom od jaja, jogurta i kisele vode. Peci oko 25 minuta na 250 stepeni.

Savet