

Pita sa šampinjonima (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- 3 jajeta
- 2 dl kisele pavlake
- 150 ml jogurta
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 ml ulja
- po ukusu soli

Za nadev:

- 300-400 g šampinjona
- 1 glavica crnog luka
- po ukusu soli
- po ukusu bibera
- po potrebi ulja

Priprema

Crni luk iseci sitno na kockice, a šampinjone na listice. Na malo ulja propržiti crni luk da postane staklast. Dodati mu šampinjone i pržiti dok suvišna tečnost ne uvari. Posoliti po ukusu.

Preliv pripremiti posebno - jaja penasto umutiti, pa im dodati pavlaku, jogurt, prašak za pecivo, ulje i soli po ukusu. Sve lepo promešati da se dobije ujednacena smesa.

Okruglu tepsiju podmazati, pa na dno staviti tri kore za pitu jednu preko druge. Svaku od njih premazati prelivom. Preko treće kore naneti četvrtinu fila od šampinjona, pa opet staviti tri kore i premazivati ih prelivom.

Postupak sa reanjem kora, premazivanjem prelivom i nadevanjem filom od šampinjona ponavljati dok se materijal ne potroši. Nakon što je pita složena, unakrsno je iseci na četvrtine i preliti ostatkom preliva.

Tepsiju malo protresti, da se preliv bolje rasporedi. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet