

Pita sa kiflama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7** kombajatih kifli
- **1** praziluk
- **1** glavica crnog luka
- **500** g svežih šampinjona
- **400** g kisele pavlake
- **4** kuvana jajeta
- **100** g kackavalja
- **po potrebi** crvena mlevena paprika
- **po potrebi** ulje
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber

Priprema

U dubljem tiganju zagrejati malo ulja, pa dodati sitno seckan crni luk i praziluk. Pržiti dok ne postane staklast uz povremeno mešanje.

Dodati šampinjone isecene na listove i nastaviti prženje dok ne ispari tecnost koju puste.

Posuti crvenom mlevenom paprikom, posoliti pobiberiti po ukusu i promešati. Tako pripremljen fil ostaviti da se ohladi.

Kifle iseci na kolutove debljine 2 cm pa ih poreati u nauljan pleh. Premazati ih pavlakom. Pa rasporediti

polovinu fila od šampinjona.

Pa preko fila poreati kuvana jaja isecena na krugove pa preko njih narendati kackavalj.

Rasporediti još jedan red kifli, i premazati ih pavlakom. Odozgo sipati preostali fil od šampinjona, poreati jaja pa sve pokriti kolutovima kifli premazanih pavlakom.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 10 minuta, a zatim smanjiti na 180 stepeni i peci oko 30 minuta.

Pecenu pitu posuti rendanim kackavaljem i vratiti je u toplu rernu na nekoliko minuta.

Savet