

Pita sa piletinom i šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 25 g putera
- 1 glavica crnog luka
- 250 g šampinjona
- 700 g pileceg belog mesa
- 3 cena belog luka
- 1 kisela pavlaka
- 2 jajeta
- 200 g domaceg sira
- malo origana
- susam

Priprema

Pržiti crni luk na puteru, dok ne omekša, a potom dodati iseckane šampinjone. Kada se luk i šampinjoni isprže, sasuti u vecu ciniju.

U isti tiganj staviti sitno iseckano pilece belo meso i origanu po ukusu, pa pržiti, dok meso ne bude gotovo. Pomešati sa šampinjonima.

Dodati pavlaku, 1 jaje, sitno iseckan beli luk i viljuškom izgnjecen sir. Smesu dobro promešati kašikom, da se sve sjedini.

Filovati kore, poredjati u pleh, premazati jajetom i posuti susamom.

Peci u rerni oko 20 minuta na 180 stepeni.

Prijatno :)