

Pita sa šampinjonima (4)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **1 dlkisele vode**
- **1 dlulja**
- **1 kašicicapraška za pecivo**
- **2 strukapraziluka**
- **500- 600 gšampinjona**
- **malosoli**
- suvog biljnog zacina

Priprema

Praziluk naseckati na kolutove, a šampinjone na manje listice. Na ulju propržiti praziluk, pa mu nakon nekoliko minuta dodati seckane šampinjone. Posoliti i zaciniti po ukusu. Pržiti dok suvišna tecnost ne uvri, a onda skloniti sa vatre i prohladiti.

Ulje i kiselu vodu pomešati, pa im dodati prašak za pecivo i sve dobro ujednaciti.

Uzeti prvu koru i po celoj površini je premazati pripremljenim prelivom. Preklopiti je uzdužno. Na donji levi ugao staviti malo izdinstanih šampinjona i onda uvijati sleva nadesno, tako da fil bude zatvoren sa svih strana. Tako raditi i sa preostalim korama sve dok ima materijala.

Trouglice poreati u pleh obložen pek- papirom. Ukoliko je ostalo malo smese za premazivanje, svaki trougljac po površini njome premazati.

Peci ih u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet