# *Mini pite (3)*

težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **100 ml**voda
- **1/2 kesice**suvog kvasca
- **1/2 kašicice**šecera
- **250 g**brašna
- **1**žumance
- **1 kašicica**soli

**Za premazivanje**

- **50 ml**ulja
- **1 kockica**putera

**Za fil I**

- **3 kašike**mariniranih šampinjona
- **1**jaje
- **1/2 kašicice**soli
- **1/2 kašicice**aleve paprike
- biber po ukusu

**Za fil II:**

- **100 g**mocarele

- **1/2 kašicice**soli
- **1**jaje

## Priprema

U posudu sipati kvasac, šecer i mlaku vodu, pa sacekati par minuta. Zatim dodati brašno, žumance i so, pa zameniti meko testo. Pokriti i ostaviti pola sata.

Puter i ulje otopiti.

Pripremite filmove i kalup za mafine, tako što ce te svaki premazati mešavinom ulja i putera. Pomešajte sitno iseckane šampinjone, jaje, alevu papriku, so i biber. U drugoj posudi iskidajte mocarele na sitne komade, dodajte jaje i so, pa pomešajte da se sjedini.

Testo podeliti na 5 loptice, od kojih ce 3 biti za donju koricu, a dve za gornju.

3 koptice razvuci u krug i svaku premazati uljem i puterom, osim poslednje. Zatim i preostale dve.

Prve tri loptice koje smo razvukli i premazati razvijamo u što tanji krug. Zatim cašom veceg obima vadimo krugove, pa ih dodatno rastanjimo oklagijom.

Tako rastanjene krugove još malo prstima raširimo i stavljamo u kalup za mafine, tako da testo viri oko 3 cm vani.

Napunite polovinu testa sa jednim filom, a polovinu sa drugim.

Razvijte testo od preostale dve loptice, pa casom manjeg obima vadite krugove, ali ih ne razvijati dodatno kao za donje kore. Svaki krug staviti preko filovanih korica, pa preko njih prevuci donje korice.

Premazati svaku uljem i puterom, malo ih izbockati cackalicom, posuti suvim peršunom i susamom, pa peco u zagrejanoj rerni na 190°C 20 minuta. Prijatno.

## Savet

Pitice poslužiti uz mešavinu pavlake, sitno seckanog krastavca i belog luka.