

Pita sa šampinjonima (5)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **900 g**brašna
- **1 ravna kašica**soli
- **500 ml**vode
- **nekoliko** kašikaulja

Za nadev:

- **2 strukapraziluka**
- **2 glavice**crnog luka
- **1 kg**šampinjona
- **po ukusu**so
- **po ukusu**suvi biljni zacin

Priprema

Pomešati brašno i so, pa uz dolivanje vode umesiti glatko testo. Testo sve vreme mutiti mikserom, nastavcima za testo. Odmah ga podeliti na tri jednakata dela i ostaviti da odstoji oko 30-40 minuta dobro nauljeno sa svih strana i pokriveno kesom.

Nakon tih pola sata, prvi deo testa razviti oklagijom u jedan veliki krug. Po celoj površini dobijeni krug premazati sa malo ulja i sve dobro utrljati. Ostaviti da odstoji još 10-15 minuta.

U meuvremenu pripremiti nadev. Luk sitno iseckati, pa ga dinstati na umerenoj vatri. Šampinjone iseci na

listice. Dodati ih luku i lepo upržiti. Po ukusu posoliti i dodati zacine. Pržiti dok ne ispari višak tečnosti, a zatim skloniti sa vatre i prohladiti. Rukama testo razvuci u što tanju koru tako što razvlačimo najpre sredinu, a zatim i krajeve kore (ispod staviti pamucni stolnjak, kako bi lakše rolali pitu).

Krajeve kora odseci oštrim nožem, kako bi pita bila lepša. Preko rasporediti deo pripremljenog fila. Uz pomoć stolnjaka, uviti koru. Kada se doe do polovine kore, preseći je oštrim nožem. Od druge polovine formirati drugu koru na isti nacin.

Kore reati u okruglu tepsiju i motati ih krug nadovezujuci jednu na drugu. Postupak ponavljati sve dok ima materijala.

Pitu peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet