

Pita sa šampinjonima i pršutom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjetankih kora**
- **400 g šampinjona**
- **100 g pršute**
- 2kisele pavlake
- **3/5 velike šolje jogurta**
- **2/5 ulja**
- **po ukususu, biber**
- **malomargarina**

Priprema

Operat i iseckati šampinjone na deblje listice. Pomešati sa tanko iseckanom pršutom na kockice, dodati pavlaku i zacine po ukusu. Ako je fil previše gust, dodati malo jogurta. Pomešati ulje i jogurt i dodati malo soli. Na radnu površinu staviti jednu koru, premaziti je sa jogurtom i uljem, pa preklopiti drugom korom. Ponovo premazati jogurtom i uljem, staviti trecu koru i dodati 1/4 fila od šampinjona i pršute. Urolaj pitu. Ponoviti postupak sa preostalim korama i redjati ih u podmazan pleh. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni, zatim iskljuciti rernu i ostaviti još 5 minuta pitu u njoj. Izvaditi pitu i prekriti vlažnom krpom.

Savet

Na svaku pitu pre peenja može se staviti nekoliko listia margarina, radi mekoe. Prijatno :)))