

Posna pita sa spanacem, šampinjonima i ...



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za pitu

Za fil:

- **2** veće glavice crnog luka
- **3** češnjabelog luka
- **300 g** spanaca
- **400 g** šampinjona
- **200 g** biljnog kackavalja
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Iseckati sitno crni i beli luk i staviti, na malo ulja, da se dinsta. Spanac ocistiti i iseckati sitno, kao i šampinjone. Kada luk postane staklast ubaciti pecurke, posuti sa suvim biljnim zacinom i biberom, pa nastaviti sa dinstanjem.

Kada voda, koju su pustile pecurke, skoro ispari, dodati iseckani spanac. Dinstati dok voda, potpuno, ne ispari. Probati i, ako treba, dodati još zacina. Izdinstanu smesu ostaviti da se potpuno ohladi.

U ohlaeni fil dodati, krupno, izrendani biljni kackavalj. Dobro promešati.

Za ovu pitu vam treba 12 kora, da bi se dobila cetiri rolata, po tri kore, zbog kolicine fila.

Uzeti jednu koru, raširiti je na radnoj površini, pa je poprskati uljem. Isti postupak ponoviti i sa druge dve kore. Na trecu koru staviti 1/4 fila, po celoj kori. Kore, sa strane, vratiti malo unutra, pa uviti kore u rolat.

Pitu staviti u, dobro, podmazan pleh. Isti postupak uraditi i sa ostatkom kora, da bi se dobilo, ukupno, cetiri rolata. Površinu pite premazati mešavinom ulja i kisele vode. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 170 C.

Pecenu pitu izvaditi, pokriti krpom i ostaviti 15-ak minuta, da odstoji. Zatim je iseci na parcice i poslužiti. Odlicno se slaže sa posnim majonezom i kiselim krastavcima.

Savet