Pita sa šampinjonima i krompirom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora
- **300 g**praziluka
- **300 g**krompira
- **300 g**šampinjona
- **2 kašike**kisele vode
- **3 kašike**ulja
- **malo**soli
- **malo**bibera

Priprema

Praziluk sitno iseckati i upržiti na ulju. Šampinjone sitno iseckati, pa ih dodati praziluku i kratko prodinstati. Krompir oljuštiti i izrendati. Sastaviti praziluk, krompir i šampinjone. Dodati so, biber, ulje i kiselu vodu i dobro sve izmešati. Složiti 3 kore jednu preko druge, rasporediti smesu po trecoj kori, uviti u rolat i staviti u pleh i tako dok se ne utroši sav materijal. Premazati ih sa malo ulja. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta dok ne porumene.

Vruce rolne seci na manje komade (valjke), pa služiti.

Savet