

# *Lisnata pita sa šampinjonima*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250** ggotovog, lisnatog, testa

### **Fil:**

- **300** gšampinjona
- **1 srednja glavicacrnnog luka**
- **1 veci cenbelog luka**
- 3jajeta
- **250** gkisele pavlake
- **100** gizrendanog kackavalja (edamer)
- **1/2** veziceperšuna
- **1/3** kašicicemlevenog bibera
- **2** kašicicesuvog biljnog zacina

### **Ostalo:**

- **30** gmaslaca + za premazivanje tepsije

## **Priprema**

Lisnato testo ostaviti na sobnoj temperaturi da se odmrzne. Rernu zagrejati na 180 stepeni.

Uzeti tepsi, vel. 26cm. Dno tepsi prekriti pek papirom, a stranice premazati maslaczem. Odmrznuto, lisnato, testo razviti tanko i prebaciti u tepsi, ali tako da deo testa, malo, bude preko ivice tepsi (kada se pece testo ce se malo skupiti). Testo izbockati viljuškom, da ne bi mnogo naraslo, i staviti ga da se pece. Testo peci samo da malo porumeni, pa ga izvaditi iz rerne i ohladiti.

Fil: Šampinjone iseci na listice, crni luk na rebarca, a beli luk, sitno, iseckati. U, odgovarajucu, posudu staviti 30 g maslaca da se otopi. Na zagrejani maslac izruciti svo, pripremljeno, povrce i, na umerenoj vatri, dinstati ga pet minuta. Skloniti sa vatre i ocediti vodu, koju je povrce otpustilo.

Posebno umutiti jaja, dodati kiselu pavlaku, biber, suvi biljni zacin i, sitno, iseckani peršun. Sjediniti sastojke. U umucena jaja ubaciti povrce i izrendani kackavalj. Promesati.

Pripremljeni fil sipati preko, polupecene, kore, poravnati i vratiti u rernu (koja se prethodno zagreje na 170 stepeni). Pitu peci dok se površina ne stegne (proveriti cackalicom da li je peceno).

Pecenu pitu izvaditi iz rerne, odseci nožem višak testa (koji je bio preko ivica tepsi) i ostaviti da se prohlaeni. Prohlaenu pitu izvaditi iz tepsi, staviti na tacnu i poslužiti. Veoma je ukusna i kada se ohladi.

## Savet