

Pita sa šampinjonima i prazilukom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kore:

- **1 pakovanje** kore od heljde
- **1 dl** ulje
- **1 dl** kisele vode
- **2.5 dl** jogurta
- **1 kašičica** sode bikarbone

Nadev:

- **2 glavice** crnog luka
- **2** ljubicasti luka
- **1 štapp** praziluka
- **po ukusu** suvi zacini
- **400 g** svežih šampinjona
- **1/2 dl** ulja

Priprema

Zagrejati ulje u tiganju, dodati iseckani luk i praziluk, blago posoliti i poklopiti, pa dinstati 5 minuta.

Dodati seckane šampinjone i suve zacine po ukusu (mlevenu slatku papriku, peršun, mljeni umbir, mleveni

biber, suvi biljni zacin), poklopiti i nastaviti dinstanje još 5 minuta.

Jogurt pomešati sa sodom bikarbonom. Tepsiju podmazati uljem.

Staviti jednu koru, drugu i trecu koru malo izgužvati i nekoliko kašika jogurta, ulja i kisele vode staviti (možete to i rukom mazati da ue u te nabore od kore). Opet staviti 1-2 kore, pa nadev od luka i šampinjona.

Ponavljati postupak sa korama. Znaci, preko nadeva izgužvati 1-2 kore, malo poprskati jogurtom, uljem i kiselom vodom. Pa opet kore, pa nadev. Završiti sa jednom korom. I zavuci je sa strana da se ne podigne tokom pecenja.

Premazati uljem, kisele vodom i jogurtom. Izbockati viljuškom. Peci oko 30 minuta na oko 200'C.

Savet

Ako izbacite jogurt, sodu bikarbonu razmutiti u kiselu vodi, pa vam to doe posna varijanta.