

H1 Pita sa pečurkama recept

Pita sa pečurkama je ukusna i aromatična posna pita, idealna za dane posta ili kada želiš laganiji, ali hranljiv obrok. Priprema se brzo, posebno ako koristiš gotove kore, a kombinacija svežih šampinjona i luka daje bogat ukus i prijatnu sočnost..

H2 Pita sa pečurkama od gotovih kora (sastojci)

6 porcija

- Kore za pitu: 500 g
- Pečurke: 700 g
- Luk: 2 glavice
- Ulje: 60 ml
- Kisela voda: 60 ml
- So
- Biber

Pribor: pleh, tiganj, posuda za mešanje

H2 Priprema posne pite sa pečurkama

Korak 1:

700 g pečuraka • 2 glavice luka • 60 ml ulja

Sitno iseckajte luk i pečurke. U tiganju zagrejte ulje, dodajte luk i dinstajte dok ne omekša, zatim dodajte pečurke i nastavite da dinstate dok ne ispari višak tečnosti. Posolite i pobiberite po ukusu.

Korak 2:

60 ml kisele vode

Pripremljen fil prohladite, pa dodajte kiselu vodu i dobro promešajte da se sastojci sjedine.

Korak 3:

500 g kora za pitu

U pleh složite kore, između svake kore rasporedite fil od pečuraka i luka. Završite slojem kora na vrhu i premažite ih ostatkom kisele vode.

