

Lenja pita sa sampinjonima i mesom

neobicna ali ukusna

- 1** U sud sa izdrobljenim kvascem sipamo zagrejano mleko i posolimo. Dodamo u sud sa brasnom, jajetom i margarinom i dobro umesimo testo.
- 2** U tiganju sa zagrejanim uljem przimo seckani luk. Kada omeksa dodamo mleveno meso, pa iseckane sampinjone. Poprskamo mesavinom zacina i pobiberimo. Dodamo sitno seckan beli luk i pavlaku. Zatim dodamo 2 jaja i sjedinimo sastojke.
- 3** Na nabrasnjenoj površini delimo testo na 2 jednaka dela i od prvog razvucemo koru. Postupak ponovimo i sa drugim delom testa. U kružnu tepsiju premazanu margarinom stavimo prvu koru i prefilujemo. Nanesemo drugu koru i izbockamo viljuskom. Ostavimo da naraste 1 h.
- 4** U sud izmravimo sir dodamo jaje promesamo i nanesemo na naraslu lenju pitu. Pecemo 30 minuta na 250°C.
- 5** Serviramo na ciniji za serviranje, secemo na trouglasta parcad, ukrasimo grancicama persuna i seri paradajzom.

Sastojci:

svezih sampinjona 400 gr
brasna 500 gr
jaja 4
kisele pavlake 200 ml
luka 2 cesnja
mlevenog mesa 300 gr
sira 200 gr
margarina 250 gr
mleka 100 ml
luka 1 glavica
svezeg kvasca 40 gr
vegete 1 kasika
ulje
so
biber i mleveni crni

uz ovo jelo predlazem vam cacu nekog dobrog
suvog crnog vina.....prijatno