



# Pita s krumpirom i gljivama

 NAČIN PRIPREME  
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
4-6

## Sastojci

350 g oštrog brašna  
290 g maslaca  
1 jaje  
2 žumanjka  
18 g soli  
Nadjev:  
500 g krumpira  
300 g šampinjona  
150 g crvenog luka  
80 ml maslinovog ulja  
sol, papar

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Zamijesite tijesto od brašna, 250 g maslaca, jednog jajeta, jednog žumanjka i malo soli. Dok tijesto odmara pripremite nadjev. Sitno nasjeckajte luk, krumpir narežite na kockice veličine 5 x 5 mm, šampinjone na ploške. Na maslinovom ulju popržite luk, dodajte šampinjone, kad puste tekućinu dodajte kockice krumpira, pirjajte desetak minuta da ispari tekućina, začinite solju i paprom. Podijelite tijesto na dva dijela, razvaljajte između 2 komada prozirne folije na veličinu posude za pečenje. Posudu za pečenje premažite maslacem, stavite tijesto, izbodite vilicom, rasporedite nadjev, poklopite tijestom, izbodite vilicom, premažite žumanjkom razmućenim sa žlicom vode. Pitu pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 40 minuta.