

# Pinja kolada kolač i pita sa pečurkama

## Pinja kolada kolač

75 g margarina  
1 jaje  
150 g šećera  
100 g brašna  
30 g kokosovog brašna  
 $\frac{1}{2}$  kesice praška za pecivo  
1 kesica vanilin šećera  
80 g ananasa  
35 g kisele pavlake

## Za podmazivanje pleha

10 g brašna  
10 g margarina

## Za krem

150 g sremskog sira  
1 kašika šećera  
40 g ananasa

## Za dekoraciju

nekoliko kolutova ananasa  
džem od malina

## Pita sa pečurkama i sirom

250 g lisnatog testa  
300 g pečuraka  
1 glavica crnog luka  
1 jaje  
150 g rendanog kačkavalja  
150 g kisele pavlake  
1 kašičica dižon senfa  
1 kašičica suvog začina  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevenog bibera  
1 kašičica suvog bosiljka  
4 kašike ulja  
pasulj kao teg za tart

## Način pripreme

1. **Pinja kolada kolač:** Umešati margarin i šećer dok se ne dobije glatka smesa, dodati jaje, pa nastaviti mešanje. U drugoj posudi pomešati prašak za pecivo, vanil šećer i kokosovo brašno, promešati. U posudu sa margarinom i

šećerom prebaciti suve sastojke i nastaviti mešanje. Dodati pavlaku, i sve dobro promešati. Na kraju lagano umešati varjačom kocke ocedenog ananasa.

2. Dobijenu masu presuti u modlu, prethodno premazanu margarinom i posutu brašnom. Peći u zagrejanj rerni 20 do 25 minuta na 190 stepeni. Ostaviti da se hladi, pa izvaditi iz modle.

3. Napraviti krem. Mikserom lagano promešati sir i šećer, a zatim dodati kocke ananas.

4. Kolač premazati džemom od malina, staviti krem i dekorisati kriškama ananasa.

5. **Pita sa pečurkama:** Sitno iseckati luk i propržiti ga na malo ulja da omekša, pa ga začiniti suvim začinom. Dodati pečurke isečene na krupnije komade. Propržiti zajedno dok pečurke ne puste višak vode.

6. Za to vreme razviti oklagijom lisnato testo na dimenzije tepsije za pečenje i obložiti ravnomerno dno i zidove tepsije. Preko testa staviti papir za pečenje i preko njega staviti pasulj kao teg.

7. Peći u rerni zagrejanj na 180 stepeni, 15 minuta.

8. U tiganj sa pečurkama dodati jaje, senf, pavlaku i sir, pa začiniti.

9. Polupečeno testo izvaditi iz rerne, ukloniti pasulj i papir za pečenje i preko testa nasuti fil. Pleh vratiti u rernu i peći na 180 stepeni još 10-15 minuta. Služiti toplo.