

Pita od pecuraka



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pitu:

- **500 g**kora za pitu
- **400 g**pecuraka
- **2 strukapraziluka**
- **po željiso**, biber, zacin
- **2 cašejogurta**
- **2 jajeta**
- **maloulja**

Priprema

U tiganju izdinstati seckani praziluk i seckane pecurke, dodati, so, biber i zacin. Polovinu kora od pakovanja naslagati jednu na drugu, a svaku pre toga pouljiti. Poslednju koru nafilovati smesom od pecuraka. Uviti u rolat i staviti u zamrzivac na 20 minuta da se stegne. Rolat iseci popreko na centimetar debljine. U ciniji umutiti jaja i jogurt. Svaki komad rolata preliti smesom i redjati u pleh. Peci oko 20 minuta na 180 stepeni.

Savet