

Pituljice sa gljivama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **500 g**bukovaca
- **400 ml**kisele pavlake
- **200 g**sirnog sira
- 2jajeta
- **1 glavicacrno**g luka
- malosoli, bibera i mešavine zacina
- **2 kašike**ulja

Priprema

Bukovace i luk iseci na male kockice pa propržiti na ulju. Kad omekša skloniti sa šporeta i dodati so, biber i mešavinu zacina. Napraviti fil od pavlake, sira, jaja i soli. Izmešati i odvojiti 3 velike kašike od fila. Kore podeliti na dva dela. Staviti jednu koru malo poprskati sa uljem pa preko nje drugu koru, koju premažete sa filom i tako svaku sledecu koru, a na svaku 4 staviti malo iseckanih gljiva, ponavlјati postupak dok se ne potroše kore.Zatim uviti u rolat. Isto uraditi i sa drugom polovinom kora. Ostaviti u frižideru da se stegne oko 30 minuta. Seci debljine oko 1cm i reati u tepsi prekrivenu pek papirom. Svaku pituljicu premazati sa filom koji ste ostavili sa strane i peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet