

Posna pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12kora za pitu
- 3 **struk**praziluka
- 400 gšampinjona
- 1 **manja tegla**ajvara
- **malosoli**
- **maloulja**

Priprema

Praziluk i šampinjone iseckati, posoliti i izdinstati na ulju. Kore podeliti na 3 dela (za 1 rolat 4 kore). Na radnu površinu staviti koru, zatim fil od praziluka i šampinjona, druga kora, ajvar, treca kora, fil, cetvrta kora, ajvar pa uviti u rolat. Na isti nacin napraviti još dva rolata. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Savet