

Pita sa prazilukom i pirincem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** praziluka
- **1** šargarepa
- **150 g** pirinca
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 dl** kisele vode

Priprema

Skuvati pirinac u posoljenoj vodi, procediti i skloniti sa strane. Praziluk iseckati na tanke kolutove, pa ga izdinstati na malo ulja. Kada je praziluk malo omekšao, dodati mu narendanu šargarepu. Kada povrce omekša, zaciniti po ukusu, pa sjediniti sa kuvanim pirincem. Staviti jednu koru, pa je poprskati sa mešavinom od 1 dl kisele vode, pomešane sa 20 ml ulja. Posuti nadevom, pa pokriti sa drugom korom. Ponovo poprskati mešavinom kisele i ulja, posuti nadevom, pa pokriti sa trecom korom. Poprskati, posuti nadevom i umotati u rolat. Rolat složiti u pleh obložen pek papirom. Ponoviti postupak sa ostalim korama. Ja sam dobila ukupno pet rolata. Kada su svi rolati uvijeni i složeni, prelitati mešavinom kisele i ulja i po želji posuti susamom. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 C, dok ne porumeni. Pecenu pitu pokriti krpom i ostaviti 10-tak minuta, a zatim je seci i služiti.

Savet