

Pita sa pecurkama i tunjevinom



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **3 glavice** crnog luka
- **700 g**šampinjona
- **2 konzervetunjevine**
- lovorov list
- mleveni biber
- so
- suvi biljni zacini
- kecap
- **1 dl**ulja

Priprema

Luk sitno iseckajte, stavite lovorov list i dinstajte na ulju, dok ne postane staklast. Dodati očišćene i iseckane šampinjone, sipati šoljicu vode, zaciniti i dinstati. Pri kraju dodajte tunjevinu i lepo promešajte. Raširite 2 kore, lepo rasporedite deo fila po celoj kori, urolajte i reajte u podmazan pleh, dok ne utrošite sav materijal. Premažite pitu sa mešavinom malo ulja i vode i išarajte kecapom. Peci na 200 C, dok ne porumeni. Prijatno!

Savet