

## **Pita sa pecurkama (5)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 gpecuraka**
- **2 vece glavicecrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **100 mlbelog vina**
- **malokecapa**
- **malosenfa**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **1 pakovanjekora za pitu**
- **2jajeta**

### **Priprema**

Pecurke prvo prokuvati, iseckati na sitno, luk crni i beli. Propržiti, dodati malo kecapa, senfa, belog vina i suvog biljnog zacina po ukusu. Kada je gotov ostaviti da se dobro ohladi.

Pakovanje kora preseći na pola.

Reati po dve kore, svaku premazati uljem, na trecu koru staviti fil od pecuraka.

Uvijati pitu kao u sarmicu.

Pitu poreati u pouljen pleh. Svako parce pite premazati umucenim jajetom. Staviti da se pece u unapred zagrejanoj rerni na 200 C. Prijatno!

### **Savet**

Najtoplje preporuujem Darkovu pitu od peuraka.