

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



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** pecuraka
- **2 vece glavice** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **100 ml** belog vina
- **malo** kecapa
- **mal**osenfa
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1 pakovan**je kora za pitu
- **2** jajeta

### **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 kora 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 zagrejanj rerni na 200 C. Prijatno!

## **Savet**

Najtoplije preporuujem Darkovu pitu od peuraka.