

Omiljena savijaca sa pecurkama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **1 struk** praziluka
- **min 400 g** pecuraka
- **po potrebi** suncokretovog ulja
- **malosoli**
- **malobibera**
- **po želji** susama

Priprema

Na ulju propržiti praziluk, pa kad omekša dodati mu sitno seckane pecurke i sjediniti.

Zatim koru premazati uljem, na nju staviti drugu koru, opet premazati uljem i staviti na kraju smesu od praziluka i pecuraka.

Na kraju urolati kore u rolat, a zatim rolat uviti u krug. Premazati uljem, od gore posuti susamom i peci u rerni na 250 C. Prijatno!

Savet