

Pita sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pecuraka
- 2 šargarepe
- **1 glavica** crni luk
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- **1 pakovan** jelisnatog testa

Priprema

Iseckati luk, šargarepu na kockice i pecurke. Izdinatati sve na ulju i zaciniti po ukusu.

Lisnato testo razviti i iseci na osam jednakih kvadrata.

Filovati kvadrate pecurkama i prekolopiti sa obe strane kao na slici. Stisnuti coškove da fil ne ispadne.

Peci u rerni oko pola sata. Prvo na 250 stepeni dok testo ne pocne da se diže, a onda smanjiti na 220. Prijatno!!!

Savet

Pita može biti sa čim god želite, a u pecurke možete staviti i pavlaku za mrsnu kombinaciju!!!