

Pituljice sa pecurkama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **300 g**šampinjona
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **1/2 kašice**bibera
- **1/2 kašice**zacinskog bilja
- **po ukusu**soli
- **4**jajeta
- **2 dl**ulja
- **1** **čaš**ajogurta
- **1/2 kesice** praška za pecivo

I još:

- **500 g**kora za gibanicu
- **20 g**susama

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno secen crni luk dok ne dobije staklastu boju. Za to vreme šampinjone oprati i iseci na tanke listice. Dodati ih luku i dinstati. Dodati i beli luk. Posoliti po ukusu i dodati biber i zacinsko bilje.

Šampinjoni su gotovi kad sva tecnost ispari. Pustiti da se fil malo prohladi. Umutiti belanca u cvrst šam pa dodati žumanca, mutiti još malo pa dodati jogurt, ulje i prašak za pecivo. Spojiti sa predhodnim filom.

Kore raširiti na stolu i preseći ih na pola da bi pituljice bile manje. Na svakoj kori staviti po 2 kašike fila, preklopiti sa jedne i druge strane da se napravi uži kaiš pa sve smotati u trouglice.

Postupak ponavljati dok ne potrošite sve sastojke. Reajte u plehu gde ce se peci. Malo fila stavite za odozgo. Pospite susamom. Peci u vec zagrejanj rerni na 220 C 10 minuta, a onda smanjite na 180 C i dopecite dok ne porumene.

Prijatno.

Savet