

## ***Pita od pirinca i pecuraka***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g tankih kora
- 200 g pirinca
- 200 g šampinjona
- 1 glavica crnog luka
- 2 dl ulja
- biber
- so

### **Priprema**

Obariti pirinac u slanoj vodi i iscediti ga.

Šampinjone ocistiti, obariti u slanoj vodi, ocediti i iseci na rezance.

Sitno seceni luk propržiti na ulju, dodati pirinac, pecurke, so i biber. Sve dobro promešati.

Sastaviti 4 kore (svaku prethodno pouljiti), premazati ih filom, uviti u rolnu, staviti u podmazan pleh, premazati uljem i peci da porumene.

Pecenu zaliti pouljenom toplom vodom i još malo zapeci.