

Pita od ribe



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g tankih kora
- 1 som od 700 - 800 grama
- 1 šoljica obarenog pirinca
- 2 dl ulja
- peršunov list
- biber
- so

Priprema

Ribu ocistiti, obariti, povaditi kosti i samleti na mašini za meso. Dodati obareni pirinac, biber, so, isecen peršunov list pa sve dobro promešati.

Dve kore staviti u podmazan pleh (svaku poprskati uljem) i prekriti ih nadevom. Preko toga staviti jednu koru, poprskati je uljem pa i nju prekriti nadevom. Na isti nacin nastaviti dok ima kora i nadeva. Reanje završiti korom.

Pitu ispeci, poprskati je hladnom vodom i prekriti platnenom salvetom.