Posna pita sa pecurkama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**pecuraka
- **500 g**kora za pitu
- **2 struka**praziluka
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **1 šoljica**kisele vode
- **1 šoljica**ulja
- **1 dl**ulja
- **1 dl**vode

Priprema

Izdinstati pecurke sa prazilukom i zaciniti.

Petinu kora prskati mešavinom ulja i kisele vode. Staviti deo fila i uvijati u rolatic. Tako uraditi i sa ostatkom. Podmazati dobro pleh i porati rolate. Peci dok lepo ne porumene. Na kraju pecenja preliti ih mešavimom 1 dl vode i ulja i ostaviti u vrucom rerni da upije.

Savet