Posna pita sa pecurkama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**gotovih kora
- **500 g**svežih šampinjona
- **2-3 glavice**crnog luka
- suvi biljni zacin
- mleveni crni biber
- **0,5 dl**mineralne vode
- **0,5 dl**paradajz soka

Priprema

Upržiti sitno iseckani crni luk. Kad smekša, dodati rendane šampinjone i 0,5 dl soka paradajza. Zaciniti po ukusu sa suvim biljnim zacinom i crnim mlevenim biberom. Kada je nadev ispržen, dobro ohladiti i filovati kore. Koru poprskati mineralnom vodom, preklopiti na pola, premazati filom i uvijati kao sarmice. Postupak ponoviti dok imate nadeva i kora. Reati u podmazan pleh i peci na umerenoj temperaturi 30-40 minuta.

Savet