

# **Gnezda od pecuraka**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **8** tankih kora za pitu

### **Premaz:**

- **4** jajeta
- **150 g** sitnog sira
- **150 g** griza
- **150 ml** ulja
- **4 dl** jogurta
- **1 kesica** prašak za pecivo
- so

### **Fil:**

- **3** jajeta
- **2 dl** milerama
- **150 g** sitnog sira
- **300 g** šampinjona

## **Priprema**

Umutiti premaz za koru: sjediniti 4 jajeta sa 150 g sitnog sira, 150 g griza, 150 ml ulja, 4 dl jogurta, praškom za pecivo i malo soli. Uzeti jednu tanku koru za pitu i premazati je s malo pripremljene smese. Duž donjeg kraja

kore postaviti dve spojene varjace (ili štapici za ražnjice) pa pomocu njih kore urolati ostavljanjuci na kraju prostor od 3 cm. Filovane kore blago naborati, varjace izvuci, a krajeve kora spojiti u krug. Na isti nacin oblikovati preostale kore. Tepsiju prekriti papirom za pecenje, pa poslagati u nju pripremljene kore. Posebno pripremiti fil. Umutiti 3 jajeta sa 2 dl milerama, 150 g sitnog sira. U sredinu svake pitice sipati malo pripremljenog fila, a preko njega rasporediti šampinjone isecene na listove. Peci u zagrejanoj rerni na 200°C dok kore ne porumene.

### Savet