

Slana posna pita sa orasima



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** g seckanih oraha
- **250** gobarenog pirinca
- **100** mlulja
- **1 kašicica** bibera
- **1 kašicica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1 pakovanje** kora za pitu

Priprema

Obariti pirinac, procediti dodati seckane orahe i crni iseckani luk, dodati so, biber, prašak za pecivo, po želji može i malo zacina. Sa ovom smesom filovati kore, prva i druga kora se samo malo premažu sa uljem, trecu kora filujemo i uvijemo kao rolat. Ispeci na 200 stepeni jedno 20 minuta.

Savet

Ja dodajem i biber mnogo je lepše ko voli malo pikantnije.