

# **Posna pita sa pecurkama**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **500 gsvetih šampinjona**
- **2 strukapraziluka**
- **100 gsoje**

## **Priprema**

Praziluk sitno iseckati i propržiti na ulju.

Dodati pecurke, posoliti, pa dinstati na tihoj vatri.

Soju potopiti u mlaku vodu, a zatim je pomešati sa lukom i pecurkama.

Kore preseći na pola, na svaku naneti po malo fila, te uviti u rolnicu. Postupak ponavljati dok se ne utroši pripremljen materijal.

Pitu reati u podmazan pleh i peci u zagrejanoj rerni na 200 C 20 minuta.

## **Savet**

Idealna poslastica za posne slave ili Badnje vee. Prijatno.