

Pita sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pecuraka
- **500 g**kora za pitu
- **2 glavice**crnog luka
- **200 ml**ulja
- **100 ml**vode
- **po ukusu**so i biber

Priprema

Na 100 ml ulja izdinstati crni luk, dodati na listice isecene, so i biber po ukusu i ostaviti da se dinsta 10ak minuta.

Kore iseci na polovinu, svaku koru cetkom premazati rastvorom od 100 ml ulja i 100 ml vode i na svaku staviti fil.

Rolati kore tako što sa leve i desne strane saviti krajeve da se dodiruju na sredini, i urolovati je kao sarmu.

Srolovane pite nareati u pleh, premazati uljem i vodom i peci na 200 stepeni, 15 do 20 minuta.

Savet

Služiti uz jogurt