

Pita sa integralnim pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **200** gintegralna pirinca
- **1** glavica crna luka
- **1** korenšargarepe
- **200** gšampinjona
- so
- mleveni biber
- seckani peršun

Za preliv:

- **3** jajeta
- **1** dlulja
- **1** cašakisele pavlake
- **3** dl mleka
- so
- susam

Priprema

Na malo ulja propržiti seckani crni luk pa dodati rendanu šargarepu i dinstati uz povremeno dolivanje po malo vode dok šargarepa ne omekša. Dodati seckane šampinjone i njih skupa prodinstati. Dodati skuvani ocedjeni pirinac, so, biber i seckani peršun i ostaviti da se ohladi. Filovati kore: Uzeti tri kore jednu na drugu (ako su kore deblje onda uzeti 2 kore) premazati sa filom, uviti u rolat i staviti u podmazan pleh. Tako uraditi sa svim

preostalim korama. Tako složene kore u plehu isecemo i prelijemo prelivom. Preliv: Umutimo 3 jaja sa uljem, kiselom pavlakom, mlekom i dodamo soli po ukusu i prelijemo isecenu pitu. Ostavimo pitu da stoji 30 minuta pospemo susamom i pecemo na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet