

Pita sa nadevom od džigerice



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g džigerice
- 2 glavice crnog luka
- 2 cešnja belog luka
- 1 veza peršuna
- 1 šoljica pirinca
- 100 g kokošije paštete
- 300 g tankih kora
- biber
- so
- ulje

Priprema

Džigericu sitno iseci, pa dinstati sa seckanim lukom. Kad džigerica omekša dodati seckani beli luk i peršun, pirinac, zatim so i biber po ukusu. Kad se sve to prohladi dodati kokošiju paštetu, pa sve dobro izmešati. Svaku koru puniti ovim nadevom i saviti u rolne, pa slagati u podmazan pleh. Peci u pecnici na umerenoj vatri.