

Pita od pecuraka



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pitu:

- **500** gkora za pitu
- **400** gpecuraka
- **2** strukapraziluka
- **po željiso**, biber, zacin
- **2** cašejogurta
- 2jajeta
- **maloulja**

Priprema

U tiganju izdinstati seckani praziluk i seckane pecurke, dodati, so, biber i zacin. Polovinu kora od pakovanja naslagati jednu na drugu, a svaku pre toga pouljiti. Poslednju koru nafilovati smesom od pecuraka. Uviti u rolat i staviti u zamrzivac na 20 minuta da se stegne. Rolat iseci popreko na centimetar debljine. U ciniji umutiti jaja i jogurt. Svaki komad rolata preliteri smesom i redjati u pleh. Peci oko 20 minuta na 180 stepeni.

Savet