

Pita sa pecurkama i nadevom od griza



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **65 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** crnog luka
- **1 struk** praziluka
- **650 g** pecuraka
- **2 cen**abelog luka
- **220 ml** ulja
- so, biber
- **500 g** kora za pitu

Nadev od griza:

- **350 ml** kisele vode
- **14 kašike** griza
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašica** soli
- **5 kašike** ulja

Priprema

U tiganj dodati ulje i iseceni crni luk. Dinstati jedno 5 minuta, zatim dodati praziluk. Ostaviti da se praziluk omekša. Zatim dodati sitno iseckane pecurke na kockice luka. Posoliti, i zabiberiti po ukusu pecurke, i ostaviti ih da se dinstaju jedno 15 minuta. Fil posoliti i zabiberiti po ukusu. Kada su pecurke omeksale, skloniti fil sa strane da se ohladi.

U dublju posudu sipati kiselu vodu, zatim dodati griz, so, prašak za pecivo i ulje. Sve dobro pomešati dok se ne dobije gusta masa.

Kore za pitu filovati sledecim redom. Na prvu koru razmazati nadev od griza, staviti drugu koru pa nadev, treća kora pa nadev, na četvrtu koru rasporediti fil od pecurka. Kore urolovati uz dužinu. Na kraju, pre nego što stavite pitu da se pece, preliti nadev preko pite. (Stavite nekoliko kašika nadeva na pite). Peci na 220 C oko 35-40 minuta.

Savet

Ako mislite da vam je previše 3 kore sa nadevom, slobodno možete staviti 2 kore sa nadevom. Nažalost, ja imam tanke kore pa moram da filujem 3 kore. Pitu služiti uz jogurt.