

Posna pastirska pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **4** cenabelog luka
- **200** g šampinjona
- **1** šoljica pirinca
- **1** šargarepa
- **2** dl sojinog mleka
- **40** g posnog margarina
- **100** g posnog kackavalja
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti crni luk, dodati beli luk, šargarepu i šampinjone. Pržiti dok ne ispari tečnost koju su pustile pecurke, zaciniti i dodati pirinac. Smesu rasporediti u podmazan vatrostalni sud.

Krompir skuvati, ocediti i ispasirati sa mlekom i margarinom. Rasporediti preko smese sa pirincem..

..i posuti kackavaljem. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet