

ipkasta pita od integralnih kora



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za:fil:

- **600 g** praziluka
- **600 g** mlevenog mesa
- **200 g** svežih šampinjona
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Za premaz:

- **4** jajeta
- **malo** maslinovog ulja
- **malosoli**

Ostalo:

- **22 lista** taknih integralnih kora

Priprema

Nacin pripreme: Na malo ulja izdinstajte praziluk, šampinjone i mleveno meso. Dodajte zacin, malo bibera i soli. Jaja i malo ulja umutite i ostavite sa strane. Uzmite pleh namažite ga debelo maslacem, zatim uzmite jednu koru i raširite je, premažite cetkicom celu koru, pa na nju stavite drugu koru i prenesite na podmazan pleh. Tako pripremljeno ostavite sa strane. Fil podelite na 10 delova. Sad uzmite dve kore, premažite jajima, stavite jednu

na dugu, zatim dodajte fil i urolajte tanki rolatic. Tako uradite sa svim ostalim korama, da dobijete 10 rolatica. Uzmite pleh i slažite: U prvi red (na one dve kore) složite cetiri rolata jedan do drugog, zatim drugi red tri rolata, pa treci red dva rolata i cetvrti red jedan rolat. Svaki red premazujte cetkicom sa umucenim jajima i uljem da bi se sve slepilo. Sad sve to lepo uvijte u jedan veliki rolat sa one dve donje kore, pramažite jajima, pospite malo susamom i pecite na 180 stepeni oko 35 minuta.

Savet

Ako se pridržavate hrano principa, zbog kombinacije, mesa, kora, pečurki i jaja, ovu pitu vam preporučujem nakon restrikcije, ako pravite u restrikciji nemojte esto i cela jaja zamenite samo belancima.