

Pita od pecuraka i spanaca



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g tankih kora
- 250 g spanaca
- 250 g šampinjona
- 200 g šargarepe
- 2 paradajza
- 2 glavice crnog luka
- 1 kašika belog vina
- 50 g margarina
- 2 dl ulja
- peršunov list
- biber
- so

Priprema

Sitno secen luk prodinstati na ulju, dodati na rezance isecene šampinjone i očišcenu, izrendanu šargarepu, pa sve još malo dinstati.

Dodati spanac prethodno obaren u slanoj vodi, oce?en i isecen, zatim izrendan paradajz, belo vino, isecen peršunov list, biber i so. Smesu još malo dinstati dok ne uvri tako da bude gusta a zatim dodati i margarin.

U podmazan pleh staviti red kora pa red nadeva i re?anje završiti korom. Poslednju koru pouljiti.

Pecenu pitu zaliti pouljenom toplom vodom i još malo zapeci.