

Pita od praziluka



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g tankih kora
- 10 struka praziluka
- 100 g pirinca
- ulje
- biber
- so

Priprema

Beli deo praziluka sitno iseci i na maio ulja proprziti da omekša.

U slanoj vodi obariti pirinac. Oceen pirinac pomešati sa prazilukom i još malo propržiti a zatim posoliti i pobiberiti.

Pleh podmazati sa svih strana. Staviti dve kore, pouljiti, sipati nadev i zatim ponovo staviti pouljene kore pa nadev i tako redom dok se materijal ne utroši. Reanje završiti korom, premazati je uljem i pitu peci u rerni.

Ispecenu pitu poprskati vodom i pokriti platnenom salvetom.