

Posna pita sa pecurkama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** pecuraka
- **500 g** kora za pitu
- **2** strukapraziluka
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1** šoljica kisele vode
- **1** šoljica ulja
- **1** dl ulja
- **1** dl vode

Priprema

Izdinstati pecurke sa prazilukom i zaciniti.

Petinu kora prskati mešavinom ulja i kisele vode. Staviti deo fila i uvijati u rolatic. Tako uraditi i sa ostatkom. Podmazati dobro pleh i porati rolate. Peci dok lepo ne porumene. Na kraju pecenja preliti ih mešavinom 1 dl vode i ulja i ostaviti u vrucom rerni da upije.

Savet