

## *Pita od pasulja*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g kora za gibanicu
- 250 g pasulja
- 1 glavica crnog luka
- 2 dl pavlake
- rendani kackavalj
- mleko
- ulje
- biber
- so

### **Priprema**

Pasulj uvece potopiti u hladnu vodu, a sutradan ga skuvati u svežoj vodi i ocediti. Propasirati da se odstrane košuljice. Na zagrejanom ulju prodinstati iseckan luk, dodati ispasiran pasulj, izmešati i kratko dinstati. Posoliti i pobiberiti po ukusu, pa ostaviti da se ohladi. Pire mora da bude gust.

Na dno podmazane tepsije položiti 2 kore, poprskati ih mešavinom ulja i mleka, pa na njih staviti sloj pasulja i posuti rendanim kackavaljem. Preko pasulja ponovo položiti dve kore, poprskati mlekom i uljem i tako redom dok se ne utroše svi sastojci.

Na vrhu treba da budu dve kore, tako?e poprskane uljem i mlekom. Zatim sve zajedno preliti ostatkom ulja, mleka i pavlake.

Tepsiju staviti u zagrejanu rernu i na jacoj temperaturi zapeci desetak minuta dok gornja kora ne porumeni.