

Posna pita sa pecurkama



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **500 g**šampinjona
- 2manja praziluka
- **po ukususu**
- biber
- suvi biljni zacin

Preliv za kore:

- **1 dl**ulja
- **4 dl**kisele vode
- **1 caša (od 2 dl)**brašna
- **150 g**griza
- **1 kesica**prasha za pecivo
- **1 kašica**casoli

Priprema

Iseckan praziluk i pecurke ispržiti i malo prohladiti.

Mikserom umutiti smesu za preliv. Premazivati u tanjem sloju tri kore pa na pocetak trece poreati pecurke i uviti u rolat.

Poslagati u pleh i svaki rolat iseci na parcice pre pecenja.

Premazati odozgo sa malo smese i peci na 180 stepeni, dok pita ne postane lepo rumena.

Prijatno!

Savet

Može da se napravi i slatka, ako se u smesu u mesto soli doda šeer, a za fil koriste jabuke sa cimetom, suvim grožem i vanilin šeerom.