

Pitice, bukovaca, sir i jaja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** bukovace
- **1/2 glavice** crnog iseckanog luka
- **2** **cen**asitno iseckanog belog luka
- **1 kašika** iseckanog peršuna
- **2** jajeta
- **50 g** feta sira
- **100 ml** pavlake
- **3** kore za pitu
- **po ukusu** so i biber
- **20 g** putera za premazivanje kora
- **100 g** kackavalja

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo iseckamo sitno bukovacu.

Zatim crni i beli luk, pa to prodinstamo nekoliko minuta.

Dodamo bukovacu, posolimo, pobiberimo i dinstamo na niskoj temperaturi oko 10 minuta.

U meuvremenu pripremimo fil. Umutimo jaja pavlaku, peršun, kackavalj i feta sir.

Kada je bukovaca gotova, pustimo da se malo ohladi pa dodamo u fil. Kore isecemo na manje trouglove, jer cemo ih peci u malom mafinarniku. Na svaki trougao stavimo 1 kašiku fila, pa ga na vrhu zatvorimo.

Premažemo puterom. Ja sam koristila silikonski mafinarnik koji vecinom ne mora da se namasti.

Pecemo 15 minuta na 220 stepeni.

Ovako izgleda.

Savet

Ve sam u nekoliko postova pisala o tome da uzgajamo bukovau na talogu kafe. Najbolji primerci idu u prodaju, a ostatak pojedemo. Taj ostatak nije ništa manje ukusan u sososvima, supama, sufleima ili kao ovde Fingerfood.