Pita sa pirincem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **50 ml**ulja
- **50 ml** vode
- **1**praziluk
- **200 g**pirinca
- **1**šargarepa
- **50 g**mariniranih pecuraka
- **400 ml**vode za kuvanje pirinca
- **po ukusu**so i biber
- **po želji**peršunov list

Preliv:

- **100 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Priprema

Na mešavini vode i ulja prodinstati sitno naseckan praziluk i dodati narendanu šargarepu. Pirinac oprati i dodati u luk, zaliti vodom i dodati suvi biljni zacin tek da ne bude bez ukusa. Ostaviti pirinac na blagoj temperaturi da se skuva i voda uvri. Na kraju dodati iseckane pecurke, peršunov list i zaciniti sa biberom po želji.

Uzeti šerpicu i na ringli prokuvati vodu i ulje, skinuti sa ringle i umešati prašak za pecivo u ovu mešavinu.

U podmazan pleh slagati kore, svaku prelivati prelivom, a na svaku drugu stavljati fil. Tako uraditi sa svim korama i filom, poslednju koru zarezati na parcad i preliti prelivom.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta, tj. dok se blago zarumeni pita. Malo prohladiti i iseci pitu.

Savet

Moja vam je preporuka da dinstate praziluk na mešavini vode i ulja jer je pita tada svarljivija i lakša za varenje. Ako ima puno ulja pojedinim osobama izaziva nadutost stomaka. Pirina skuvajte da budu cela zrna, jer e se i u rerni još malo kuvati i pei. Ne bi valjalo da dobijete kašu, ve da se lepo vidi pirina u piti.