Gnezda od pecuraka



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**tankih kora za pitu

Premaz:

- **4**jajeta
- **150 g**sitnog sira
- **150 g**griza
- **150 ml**ulja
- **4 dl**jogurta
- **1 kesica**prašak za pecivo
- so

Fil:

- **3**jajeta
- **2 dl**milerama
- **150 g**sitnog sira
- **300 g**šampinjona

Priprema

Umutiti premaz za koru: sjediniti 4 jajeta sa 150 g sitnog sira, 150 g griza, 150 ml ulja, 4 dl jogurta, praškom za pecivo i malo soli. Uzeti jednu tanku koru za pitu i premazati je s malo pripremljene smese. Duž donjeg kraja

kore postaviti dve spojene varjace (ili štapici za ražnjice) pa pomocu njih kore urolati ostavljanjuci na kraju prostor od 3 cm. Filovane kore blago naborati, varjace izvuci, a krajeve kora spojiti u krug. Na isti nacin oblikovati preostale kore. Tepsiju prekriti papirom za pecenje, pa poslagati u nju pripremljene kore. Posebno pripremiti fil. Umutiti 3 jajeta sa 2 dl milerama, 150 g sitnog sira. U sredinu svake pitice sipati malo pripremljenog fila, a preko njega rasporediti šampinjone isecene na listove. Peci u zagrejanoj rerni na 200°C dok kore ne porumene.

Savet