

Pitice sa pecurkama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **40 g** kvasca
- **400 ml** vode
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **17 punih kašika** brašna
- **2 dl** ulja
- **1 struk** praziluka
- **300 g** šampinjona
- **1 kašičica** zacinskog bilja
- **1/2 kašičice** bibera

Priprema

Na ulju prodinstati sitno secen praziluk. Mešati dok blago ne porumeni, a zatim dodati sitno iseckane šampinjone. Dinstati na laganoj vatri dok ne ispari sva voda, posoliti, dodati zacinsko bilje i bibera. Skloniti sa vatre i ohladiti. U mlaku vodu dodati izmrvljen kvasac, kašičicu šecera i 17 punih kašika brašna. Ostaviti par minuta da krene kvasac, a zatim pomešati sa hladnim filom od pecuraka.

Tanke kore podeliti na 3 jednaka dela, preseći ih po dužini i na svaku koru staviti po kašiku fila, namazati celu koru a onda smotati koru u rolat a rolat u krug. Postupak ponavljati dok ne potrošite sve sastojke.

Pitice porežati u pleh sa blagim razmakom i peći na 200 C oko 15 minuta (u zavisnosti od rerne).

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet