

# **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 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **17 punih kašikabrašna**
- **2 dl**ulja
- **1 struk**praziluka
- **300 g**sampinjona
- **1 kašicica**zacinog bilja
- **1/2 kašicice**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, kašicicu 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 poreati u pleh sa blagim razmakom i peci na 200 C oko 15 minuta (u zavisnosti od rerne).

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

## Savet