

Posna pita (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **200 g**šampinjoni
- **2 v**ecakrompira
- **300 g**pirinca
- **1/2 pruta**praziluk
- **1 dl**ulja
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

U posudu sipati ulja... Kad se ulje ugreje dodati praziluk isecen na kolutove.

Kad smo izdinstalu luk dodajemo pecurke i krompir koji smo prethodno isekli na manje kockice.

Nakon 15ak minuta u to dodajemo prethodno skuvan pirinac... Dodamo biber, suvi biljni zacin i nalijemo 2 dl vode i dinstamo 15 ak minuta.

Kada smo izdinstali sklonimo sa strane i uzmememo kore... Prvu koru premažemo uljem odgore stavimo drugu i takoe premažemo i stavimo nadev za pitu i zatim urolamo.

Urolane pite složimo u podmazan pleh i stavimo u rernu da se pece na 200 stepeni nekih 20ak minuta.

Pita je gotova.

Savet

Sluziti toplo