

Posna pita sa tunjevinom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za pite i gibanice
- 1 srednja glavica crnog luka
- 1 šolja kuvanog pirinca
- so
- biber
- ulje
- 1 konzerva tunjevine
- susam (po želji)

Priprema

Crni luk sitno iseckati i upržiti na ulju, sa malo soli. Skloniti sa vatre, dodati kuvani pirinac, biber i tunjevinu. Lepo sjediniti i filovati svaku koru posebno. Nanositi malu kolicinu fila i kore uvijati u rolnu.

Kore možete deliti na pola i svaku rolnu uviti u oblik puža.

Redjati u podmazan pleh, na vecoj razdaljini.

Peci na 200 stepeni, dok pita ne dobije lepu žuckastu boju.