

Posna pita sa pecurkama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**ekora za pitu
- **500 g**svežih šampinjona
- **2 struk**apraziluka
- **100 g**soje

Priprema

Praziluk sitno iseckati i propržiti na ulju.

Dodati pecurke, posoliti, pa dinstati na tihoj vatri.

Soju potopiti u mlaku vodu, a zatim je pomešati sa lukom i pecurkama.

Kore preseći na pola, na svaku naneti po malo fila, te uviti u rolnicu. Postupak ponavljati dok se ne utroši pripremljen materijal.

Pitu re?ati u podmazan pleh i peci u zagrejanjoj rerni na 200 C 20 minuta.

Savet

Idealna poslastica za posne slave ili Badnje ve?e. Prijatno.