

## Posna pita od pirinca

*mmmmmmmm...posna najukusnija pita,naravno nakon krompiruse ;)*

- 1** Iseckati sino praziluk,pa ga izdinstatu na malo maslinovog ulj (moze i suncokretovo).
- 2**
- 3**
- 4** Pirinac skuvati (znate vec kako :) i onda to spojiti u jednu masu.
- 5**
- 6**
- 7** Kore za pitu prvo uljiti pa filovati ,a motati ih u rolnu (kao Sarajevski burek) , u tepsiju i u hladnu rernu,pa peci na 200 C .
- 8**
- 9**
- 10** Pred kraj pecenja premazati uljem.

### Sastojci:

- kore za pitu 1
- praziluka (veca) 3
- solja od 2dc pirinca 1
- zacin,kari,mrkvice rendane po ukusu

11

12

**Napomena:**

Prijatno !!!! ;)