

Pita od bukovaca

svi koji su je probali, odmah su je zavoleli, :)

1 Najpre iseckati luk i slaninu, pa malo prodinstati zajedno, onda dodati iseckane bukovace na listice.

2

3

4 Dinstati petnaestak minuta, dok bukovace malo omeksaju. Ostaviti sa strane da se malo prohladi.

5

6

7 Zatim umutiti jaja, jogurt, brasno, prasak za pecivo, posoliti i dodati bibera i persunovog lisca sitno iseckanog u testo.

8

9

10 kraju dodati izdinstane pecurke sa lukom i slaninom. Sipati u namascenu i pobrasnjenu tepsiju

Sastojci:

jaja 4 kom.

jogurta 2 case

brasna 2 case

prasak za pecivo 1 kesica

glavice luka 2 kom.

slanine 150 gr

bukovaca 400 gr

soli malo

biber, sitno seckano po ukusu
persunovo lisce

Napomena:

Umesto dve case obicnog brasna, moze da se jedan deo zameni kukuruznim brasnom.Pita moze da se jede i hladna i topla i izuzetno je ukusna.