

Pita sa prazilukom

@@@

- 1** Praziluk iseckati na kolutice sipati ulje i izdinstati.
Dinstati sve dok praziluk ne bude mekan.
- 2** Pirinac skuvati ali paziti da se ne raspadne i ocediti ga. Pomesati ga sa prazilukom, posoliti, pobiberiti.
- 3** Podmazati pleh i redjati po 3 kore. Svaku poprskati sa malo ulja a na trecu sipati deo nadeva i tako redom dok se ne potrosi materijal. Poslednje treba da su kore. Slozenu pitu iseci na kocke i tako isecenu preliti sa umucenim jajima i mlekom oko 2 dcl.
- 4**
- 5** Peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Sastojci:

kora za pitu 500 gr
praziluka 500 gr
pirinca 100 gr
jaja 4
mleka oko 2 dl
crni biber so i mleveni
ulje

Napomena:

Prijatno!!!