

Pita s peĀturkama

1 Na zagrejanom ulju isdinstati sitno seĀen crni luk.
Dodati sitno iseckane peĀurke. Posoliti, pobiberiti i dodati izmrvljen bosiljak.

2

3

4 Svaku koru poprskati rastvorom ulja i vode, naneti smesu s peĀurkama, pa urolati i poreĀati u nauljen pleh.

5

6

7 PeĀti na umerenoj temperaturi.

Napomena:

Sastojci:

tankih kora za pitu 500 g
crnog luka 1 glavica
sampinjona 300 g
bibera, soli malo
bosiljak
ulje