

## 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** Na 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.