



Посна пита со 3 фила

Посна пита со 3 фила од печурки, спанаќ, праз и ориз. Има повеќе состојки, но ова е прекрасна комбинација на вкусови.



Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Средно**
Број на лица: **8 лица**
Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 500 грама кори за пита

За ФИЛ ќе ви треба:

- 500 грама печурки
- 2 моркова
- 1 главица кромид
- 3 страка праз
- 200 грама ориз
- 500 грама спанаќ
- 100 мл масло
- 150 мл газирана вода
- сол, бибер, оригано, мешан зачин

Чекор 1

Оризот сварете го во размер 1:4. Измијте го со ладна вода и оставете го да се олади.

Чекор 2

Исечкајте го кромидот и печурките, а морковите изрендајте ги.

На масло пропржете ги кромидот со печурките, додадете ги и морковите, па динстајте додека не испари водата што ќе ја испуштат.

Чекор 3

Празот ситно исечкајте го и пропржете го.

Чекор 4

Спанаќот измијте го, исечкајте го, и обарете го со врела вода. Потоа процедете го.

Чекор 5

Сварениот ориз поделете го на три дела.

Првиот дел додадете го во печурките, вториот во празот и третиот дел во спанаќот, а потоа зачинете по вкус.

Филовите поделете ги на 4 дела.



Чекор 6

Измешајте го маслото со газирана вода.

Корите поделете ги на 4 дела.

Првите две кори премачкајте ги со мешавината од масло и вода.

Потоа ставете од филот со спанаќ. Премачкајте ја третата кора и ставете фил од печурки. Премачкајте ја четвртата кора и ставете од филот со праз. Направете ролат. Повторете со остатокот од корите и филовите, за да добиете 4 ролати. Редете ги во тавата подмачкана со масло.

Чекор 7

Премачкајте ги со масло и попрскајте ги со сусам или семиња по желба.

Печете на 200 степени 30 минути. Кога питата ќе се испече, оставете ја да се излади 15 минути, потоа сервирајте.

Совет

Доколку подготовката со 3 фила ви е премногу сложена, подгответе ја питата со само еден или два од филовите.

Користени производи:



Ростер тава



Касерола



Тава за пржење



Лонец

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk