

## Предјела и прилози

### Пита са кромпиром

16 танких кора за питу  
око 1 кг ољуштеног кромпира  
2 веће главице црног лука  
уље  
со  
бибер

Подмазати плех уљем или маргарином. У већу посуду исецкати кромпир на мање коцкице, добро га оцедити од воде, посолити, додати ситно сецкани лук и побиберити. Поређати четири коре једна на другу и сваку помазати са кашичицом уља. Четврту кору посути наренданим кромпиром, завити коре у јуфку и још мало помазати уљем. Направити 4 јуфке.

Пећи око 40 минута на умереној ватри, док коре не порумене.

У ову питу можете додати пропржени празилук, исецкан на танке колутове.

### Пита са пиринчем

16 танких кора за питу  
2 до 3 шоље пиринча  
црни лук  
уље  
со  
бибер

Подмазати плех уљем или маргарином. Обарити пиринач у сланој води. Пропржити лук исецкан на танке листиће на мало уља, а затим сјединити уље и пиринач и добро промешати. Додати још соли ако је потребно, и бибера. Поређати четири коре једна на другу и сваку помазати са кашичицом уља.

Четврту кору посути пиринчем, завити коре у јуфку и још мало помазати уљем. Направити 4 јуфке.

Пећи око 30 минута на умереној ватри, док коре не порумене.

Уместо црног лука можете користити и празилук, а ова пита је веома укусна ако се заједно са луком пропржи и неколико ситно исецканих печурки.

### Пита са прازیлуком

16 танких кора за питу  
6 до 8 прازیлука  
уље  
со  
бибер

Подмазати плех уљем или маргарином. На уљу пропржити празилук исечен на танке колутове ('резанце'). Четврту кору посути пропрженим прازیлуком, завити коре у јуфку и још мало помазати уљем. Направити 4 јуфке.

### Намаз од пасуља и рена

1 већа конзерва црвеног пасуља или две шоље куваног црвеног, или неког другог пасуља

чен белог лука, исецкан  
1 мања главица црног лука, ситно исецкана  
рена по укусу, најмање 1 кашичица, а може и више  
уље  
сирће  
со  
бибер  
ситно исецкан першун

Све састојке помешати и пропасирати или користити неку од савременијих справа као што је блендер. Користити као намаз за препечени хлеб или посне крекере. Овај намаз може да се користи и као прелив за барен пиринач, уколико се направи да буде мало житкији.

Када се пости на води, изоставите уље, али тада треба додати више рена, сирћета, или ајвара, што ће смесу учинити мало житкијом, да би могла лакше да се маже.