

Pileca pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 šolja (za belu kafu)**brašna
- **1.5 kašicicasuvog kvasca**
- **1/2 kašicetartar sosa**
- **na vrh nožasoli**
- **1/4 šoljemaslaca**
- **3-4 kašikekisele pavlake ili milerama**

Fil:

- **200 gmesnate slanine**
- **200 gbelog mesa**
- **1 veciparadajz**
- **1/2 šoljepilece supe**
- **100 mlkisele pavlake**
- **2 kašikeperšuna (sitno seckan)**
- **po ukusubiber**
- **2 strukapraziluka**

Premaz:

- **1jaje**

Priprema

U vangli zamesiti testo od navedenih sastojaka pa ostaviti u frizer da odmori 30 minuta. U tiganju proprziti slaninu dok ne postane hrskava, dodati praži luk da se propzi zajedno sa slaninom, dodati seckanu piletinu i dinstati dolivanjem supe dok ne omeša. Dodati seckan paradajz i kuvati dok mu sok ne ispari. Dodati pavlaku, peršun i biber i kuvati dok se sos ne sjedini i sva tecnost ispari. Sipati u posudu za pecenje i ostaviti da se ohladi.

Testo razvuci 1/2cm, modlom seci manje krugove.

Složiti ih preko fila.

Premazati jajetom. Peci 15 minuta ili dok pita ne porumeni i dobije zlatno žutu boju na 200 C.

Savet