

Integralna pita od piletine



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g** kukuruzne palente
- **100 g** pšenice griza
- **300 g** pilećih prsa
- **2 dl** jogurta
- **1 dl** vode
- **2** jajeta
- **2 kašike** pavlake
- **1** prašak za pecivo
- **po želji** so, biber, chili
- **1** glavica crvenog luka

Priprema

Pjenasto umutiti jaja pa dodati prašak za pecivo i ostale začine, so, biber, chili... Nakon toga dodati i ostale sastojke, jogurt, vodu, pavlaku, na kockice narezana pileća prsa i na kraju griz i palentu. Sve dobro sjediniti i istresti u podmazan pleh ili još bolje na pek papir (26). Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C 20-ak minuta odnosno dok ne počne dobivati blago rumenu boju.

Savet

Poslužiti kao toplo predjelo ili doručak uz jogurt! Brzo, jednostavno, ukusno i lagano!