

****Gužvana* pita sa piletinom***



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za pitu:

- **oko 900 g** pilecih bataka sa karabatkom
- **500 g** kora za pitu
- **1** vecaglavica luka
- **zaciniso**, biber, mješavina zacina

Preliv:

- **150 ml** pavlake za kuvanje
- **3 kašike** kisele pavlake
- **parce** putera
- **malosoli**

Priprema

Piletinu zaciniti (so, biber, mješavina zacina), preliteri vodom i skuhati. Kuhanu piletinu odvojiti od kosti i isjeckati na komadice. Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa sjediniti sa piletinom. Po ukusu dodatno zaciniti! U pleh premazan puterom, redati polovinu kora za pitu. Svaku koru zgužvati, kratko potopiti u vodu u kojoj se kuhala piletina, pa redati jednu do druge u pleh. Preko poredati piletinu.

Preko piletine poredati preostale kore za pitu; opet svaku koru zgužvati, kratko potopiti i redati jednu do druge.

Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, nekih 25 minuta.

Dok se pita pece otopiti parce putera i kiselo vrhnje, pa sjediniti sa vrhnjem za kuhanje. Posoliti. Pecenu pitu prelići prelivom, pa vratiti u pecnicu na još 5-6 minuta. Gotovu pitu ostaviti par minuta, pa rezati na parcad.

Savet

Poslužiti uz salatu!