

Pita sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4bataka
- 4karabataka
- 3 glavicecrnog luka
- 2-3 cenabelog luka
- 1/2 kggotovih kora za pitu
- 5 kašikaulja
- 200 mlpavlake za kuvanje
- 250 mlvode
- 3 jajeta
- 50 gmargarina
- po ukusus, mleveni crni biber
- za premazivanje koraulje
- 50 gproprženog susama

Priprema

Batkove i karabatkove iskostite, skinite kožicu pa sitno isecite. Isecite i crni luk. Pomešajte, dodajte 5 kašika ulja, zacinite po ukusu i promešajte. Dodajte sitno isecen beli luk.

Kore isecite na pola po dužini. Složite po tri kore jednu na drugu ali prethodno svaku premažite uljem. Na trecu koru u kraj stavite kašiku fila i urolajte.

Tako urolano slažite u pleh podmazan margarinom. Kada složite sve u pleh, sipajte 150 ml vode i stavite da se pece u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni.

Za to vreme umutite jaja, pavlaku za kuvanje, 100 ml vode i 1/2 kašicice soli.

Nakon 15 minuta izvadite pleh i pitu prelijte pripremljenom smesom. Preko pospite susamom koji ste prethodno malo propržili. Smanjite temperaturu na 180 stepeni i pecite još 20-25 minuta.

Služite dok je topla.

Savet