

# **Španska pita sa pilecim belim mesom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **180** mlulja
- **300** mljogurta
- **1** kesicaprška za pecivo
- **oko 400** gbrašna
- **450** gsmrznutog povrca za djuvec
- **150** gkiselih krastavcica
- **100** gizdrobljenog sira
- **400** gpileceg belog mesa
- so
- biber

## **Priprema**

Belo meso sitno iseckati i malo propržiti na ulju. Skloniti sa ringle i ostaviti da se ohladi.

Izmutiti jaja, dodati ulje, jogurt i dodavati brašno sa praškom za pecivo i izmešati u gustu smesu. Ostale sastojke takoe dodati u smesu, povrce, sitno iseckani krastavci, sir i meso. Posoliti i pobiberiti, promešati i sipati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C, do zlatno-žute boje.

## **Savet**

Odlina ideja da obradujete prijatelje, a pita je lepa i kad se ohladi.