

Torta sa piletinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikabrašna
- 3 kašikevode
- 3 kašikemleka
- 2 kašicicesode bikarbone
- 2 kašicicesirceta

Za fil:

- 1/2 lpavlake za kuvanje
- 300 gpileceg belog mesa
- 3 glavicecrnog luka
- 4šargarepe
- po željiso i biber

Za dekoraciju:

- 2 dlkisele pavlake

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti, zatim dodati žumanca, vodu, mleko i sodu bikarbonu prethodno razmucenu u sircetu, umutiti, pa na kraju dodati i brašno. Sve lagano sjediniti varjacom. Smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh i peci u zagrejanj rerni 15 minuta na 200 stepeni. Pecenu koru ostaviti da se ohladi, pa je ohlaenu preseći uzduž na pola.

Fil: Luk sitno iseci u secku, šargarepu i piletinu iseci na kockice. Šargarepu izdinstati, kad omekša, dodati joj luk, posoliti, pa dinstati dok i luk ne omekša, zatim dodati pavlaku i kuvati uz mešanje dok se ne zgusne. Piletinu posoliti i pržiti dok ne porumeni. Isprženu piletinu dodati smesi od luka, šargarepe i pavlake, pa sve lepo sjediniti.

Filovanje: Kora - fil - kora. Odozgo premazati sa kiselom pavlakom.

Savet