

Pita sa piletinom u lisnatom testu



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg belog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **150 g** brokolija
- **250 g** lisnatog testa
- **1 jaje** (za premazivanje)

Bešamel umak:

- **25 g** maslaca
- **1 kašika** brašna
- **2 dl** pilece supe
- **po ukusu** so i biber
- **1 dl** mleka

Priprema

Belo meso isecite na kockice i posolite po ukusu. Na malo maslaca i ulja propržite sitno seckani crni luk. Dodajte kockice pilećeg mesa i sve zajedno kratko pržite dok meso ne omekša (možete koristiti i ostatke kuvanog mesa iz supe). Brokoli kuvajte u slanoj vodi 5 minuta, a zatim izvadite i sjedinite sa piletinom (može i šargarepa, grašak, pecurke i sl.). Sve prebacite u posudu u kojoj će se peći.

Napravite bešamel umak: Na malo maslaca propržite kašiku brašna. Polako sipajte pileću supu (može i od kockice) i mešajte da se ne naprave grudvice. Na kraju dodajte mleko i kuvajte 2-3 minuta da se umak zgusne.

Posolite i pobiberite po ukusu. Prelijte preko pileline i povrca i sve fino izmešajte.

Rastanjite lisnato testo i isecite “poklopac” tako da malo bude veci od posude za pecenje. Od ostatka testa isecite nekoliko listica i tupom stranom noža napravite zareze. Ivice kalupa premažite sa umucenim jajetom, pa zatim pažljivo prebacite testo preko pripremljenog fila. Ivice testa dobro pritisnite da se zalepe za kalup. Na sredinu stavite dekoraciju od testa i sve premažite umucenim jajetom. Napravite i mali otvor nožem kako bi para mogla da izlazi. Pecite oko 35 minuta na 200 C sve dok testo lepo ne zarumeni. Poslužite toplo. Prijatno! :)

Savet