

Malo drugacija pita



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za nadjev:

- 1 pilece belo meso
- 1 poriluk - praziluk
- 4 srednjakrompira
- 2 kašikesoka od limuna
- 1 maladimljena kobasica
- po ukususo
- po ukusubiber

I još:

- 4-5 tankih kora za pite

Priprema

Pileca prsa-belo meso kuvati desetak minuta u slanoj vodi, izvaditi iseckati na kockice i poprskati sokom od limuna i biberom. Krompir iseckati na kockice i njega takoe kuvati u slanoj vodi desetak minuta-procediti. Poriluk iseci na kolutice i na malo ulja uz dodavanje vode pržiti dok ne omekša, malo posoliti. Spojiti sve i dodati malo kobasice iseckane na tanke kolutice. Premažite cetkom umocenom u ulje modlu gde ce te peci, ja sam pekla u modli za kuglof. Veci deo kore neka viri van.... Kasnije se preklopi i zatvori sve. Stavite koru, premažite sa cetkom umocenom u ulje, tako 3-4 puta. Ubacite sav nadjev, zatvorite sa listovima kora Pecite na 180 C oko pola sata. Gotovo preokrenite na tanjir. :)

Savet