

Pileca pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 šolja (za belu kafu)** brašna
- **1.5 kašičice** suvog kvasca
- **1/2 kašičice** tartar sosa
- **na vrh noža** soli
- **1/4 šolje** maslaca
- **3-4 kašike** kisele pavlake ili milerama

Fil:

- **200 g** mesnate slanine
- **200 g** belog mesa
- **1** veciparadajz
- **1/2 šolje** pilece supe
- **100 ml** kisele pavlake
- **2 kašike** peršuna (sitno seckan)
- **po ukusu** biber
- **2 struka** praziluka

Premaz:

- **1** jaje

Priprema

U vangli zamesiti testo od navedenih sastojaka pa ostaviti u frizider da odmori 30 minuta. U tiganju proprziti slaninu dok ne postane hrskava, dodati praži luk da se propzi zajedno sa slaninom, dodati seckanu piletinu i dinstati dolivanjem supe dok ne omekša. Dodati seckan paradajz i kuvati dok mu sok ne ispari. Dodati pavlaku, peršun i biber i kuvati dok se sos ne sjedini i sva tecnost ispari. Sipati u posudu za pecenje i ostaviti da se ohladi.

Testo razvuci 1/2cm, modlom seci manje krugove.

Složiti ih preko fila.

Premazati jajetom. Peci 15 minuta ili dok pita ne porumeni i dobije zlatno žutu boju na 200 C.

Savet